Österreich € 2,18 • Schweiz sfr 3,80 • Luxemburg € 2,18 • Belgien € 2,18 • Italien € 2,53 • Frankreich € 2,29

4 198140 101957 02

BACKEN

nach Großmutters Art

Ausgabe Nr. 2/2003

€ 1.95

Aktuell:
Die schönsten Erdbeertorten

Preiswert:
Omas Brottorte

Liebenswert:
Torten für Muttertag

Verlockend:
Gefüllter Bienenstich

Backen mit Blätterteig - leicht gemacht • Feine Quarkkuchen
Torten für Familienfeste • Kinderparty

Backen macht Spaß

Jetzt zugreifen! NEU!

Herzhafte Küche mit Rezeptvorschlägen für jeden Tag der Woche

80 preiswerte, köstliche Saison-Rezepte für die Alltags- und festliche Küche aus Omas praktischem Kochbuch, die ohne großen Aufwand zubereitet werden

- **Festliche Menüs** und **Braten** für die Mai-Feiertage und Pfingsten
- Aufgerollt und fein gefüllt - **Fleisch- und Fischrouladen**
- Jetzt ist Saison für **Spargel** und **junges Gemüse** - fein zubereitet
- Probieren Sie mal wieder **Bratwurst** - Omas beste Ideen dafür
- **Eier und Kartoffeln** - absolut preiswerte Gerichte

Ab 24. April bei Ihrem Zeitschriftenhändler

Die prächtig dekorierte Coffee-Grashopper-Torte ist eine der festlichen Torten, die bei einem Familienfest nicht fehlen sollten. S. 32 - 35

Kuchen a

Dass Waffeln nicht nur als Zwischenmahlzeit serviert werden sollten, möchten wir Ihnen mit unseren Rezepten beweisen. S. 20 - 21

Sommerobst unter einer zarten Baiserhaube versteckt - wenn das keine kulinarische Überraschung für Kaffeegäste ist! S. 8 - 9

Impressum

BACKEN nach Großmutters Art

erscheint vierteljährlich im Sonnenverlag

Verleger: Dr. G. J. Rose

Redaktion:
Sonnenverlag GmbH
Redaktion Rezepte mit Pfiff
Ludwig-Wilhelm-Str. 15 a
76530 Baden-Baden
Postfach 10 03 13
76484 Baden-Baden
Telefon: (07221) 35 01-484
Telefax: (07221) 39 09 55
rezeptemitpfiff@klambt.de

Chefredakteurin: Erika Poese

Redaktionelle Mitarbeit und Leserservice: Ingrid Straßer

Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.), Marta Kärger, Nicole Podrouzek

Schlussredaktion: Rita Kopf

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Erika Poese

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Dias keine Gewähr

Copyright Sonnenverlag 2002

Verlag: Sonnenverlag GmbH
Postfach 10 03 13 - 76484 Baden-Baden
Telefon: (07221) 35 01-0
Telefax: (07221) 35 01-133

Geschäftsführung:
Anton Kleiner, Lars J. Rose

Objektleiterin: Nicole Oefler

Vertrieb und Anzeigen:
Klambt-Verlag GmbH & Cie
Postfach 15 45 - 67325 Speyer,
Telefon: (06232) 310-0

Vertriebsleiter: Otto Lepschy

Anzeigenleiter: Walter Karl Eder

Anzeigenverkaufsleitung:
Brigitte Butz

Anzeigenstruktur: Ludwig Schineller (verantwortlich für den Anzeigenteil)

Anzeigenpreisliste Nr. 16 vom 1. Januar. 2003

Anzeigenreproduktion:
Klambt-Druck GmbH, Speyer

Abo-Service:
Telefon: 08 00 71 83 860 (gebührenfrei)
Telefax: (06232) 31 02 12

Grenzüberschreitende Lieferungen sind nur mit Zustimmung des Verlages gestattet.

Druck: Broschek-Druck, Lübeck

Im Sonnenverlag erscheinen die periodischen Zeitschriften:
FRAU MIT HERZ • WELT DER FRAU • LEA
PRIMA • LEA FRISUREN
WELT DER FRAU FRISUREN
REZEPTE MIT PFIFF
EINFACH KÖSTLICH BACKEN
DIE SCHÖNSTEN TORTEN • BACKEN NACH GROSSMUTTERS ART
OMAS HERZHAFTE KÜCHE
UNSER HUND • MEINE KATZE
STARS UND MELODIEN
RÄTSEL MIT PFIFF • RÄTSELSPASS
und Sonderhefte

Unsere Quarkkuchen sind mit Obst und Creme gefüllt und somit besonders saftig.
S. 38 - 39

Obstkuchen vom Blech - wer kann da widerstehen? Ihre Familie bestimmt nicht !
S. 12 - 15

Nun ist es wieder so weit! Erdbeeren aus heimischer Ernte sind auf dem Markt. Zeit, um köstliche Erdbeerkuchen zu backen!
S. 4 - 7

us Omas Backbuch

Titelfotos: Teubner Foodfoto

4 - 7 Die schönsten Erdbeertorten

8 - 9 Obstkuchen unter zarter Baiserhaube

10 - 11 Vielgeliebte Kranzkuchen

12 - 15 Hit auf dem Kaffeetisch: Obstkuchen vom Blech

16 - 17 Comeback für Omas Zeiten: Kaffeestunde im Garten

18 - 19 Fast vergessen: Brot- und Kartoffeltorten für alle Tage

20 - 21 Waffeln - mehr als eine Zwischenmahlzeit

22 - 27 Zartes aus Blätterteig - wir sagen Ihnen, wie's geht

28 - 29 Brot und Brötchen - selbst gebacken

30 - 31 Omas feinste Rhabarberkuchen

32 - 35 Festliche Torten für Familienfeste

36 - 37 Kindergeburtstag: Lustige Ruck-zuck-Torten

38 - 39 Bei groß und klein heiß begehrt: Quarktorten

40 - 41 Für Muttertag: Herzen, die von Herzen kommen

42 - 47 Für sonntags, wochentags,feiertags: Köstliche, saftige Obstkuchen

Für Rhabarberkuchen - Fans gibt es drei von der feinsten Art.
S. 30 - 31

Großmutter wußte, wie sie ein Fest für Kids schnell versüßen konnte - mit lustigen Ruck-zuck-Torten. S. 36 - 37

Ein Comeback für die fast vergessenen, vielgeliebten Kranzkuchen unserer Großmütter sagen wir mit unseren Rezepten voraus.
S. 10 - 11

Ebenfalls fast vergessen, aber nachbackenswert: Omas preiswerte Brot- und Kartoffeltorten. S. 18 - 19

Gleich notieren!

Backen nach Großmutters Art Nr.3/03 gibt's ab dem 24. Juli 2003 bei Ihrem Zeitschriftenhändler. Mit Rezepten für die schönsten Kirsch- und Pflaumenkuchen, köstliche Eistorten, sommerliche Obstkuchen, herzhafte Snacks für die Sommerparty, preiswerte Kuchen und gebackene Puddings aus Großmütterchens Backbuch. Außerdem: Spezialitäten aus der Wiener Küche

Alle Jahre wieder zur Frühlingszeit Die schönsten Erdbeertorten

Erdbeer-Baisertorte

Das Rezept finden Sie auf Seite 6

Erdbeer-Frischkäse-Torte

Teig:
2 Eier, getrennt, 125 g Zucker
125 g Butter, 60 g Mehl
60 g Speisestärke
Butter und Brösel für
1 Napfkuchenform (16 cm Ø und 1 l Inhalt)
Aprikotur:
10 cl Erdbeer Limes
Dekoration:
300 g Doppelrahmfrischkäse
3 EL Läuterzucker
Belag:
80 g frische Erdbeeren
Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren

1. Eiweiße steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Butter mit restl. Zucker schaumig rühren und Eigelbe unterrühren. Eischnee daraufgeben, Mehl mit Speisestärke mischen, darübersieben und locker unterheben. Teig in die gefettete, gebröselte Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad in ca. 35 Min. backen. Kuchen in der Form, am besten über Nacht, auskühlen lassen.

2. Aus der Form lösen und 5 x quer durchschneiden. Alle entstandenen 6 Böden der Reihe nach mit Likör beträufeln und den Kuchen wieder zusammensetzen.

3. Frischkäse in einer Schüssel mit Läuterzucker glatt rühren. Torte rundherum mit einer dünnen Schicht Creme einstreichen. Restl. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen und auf das obere Drittel der Torte Cremetupfen spritzen.

4. Erdbeeren entkelchen und quer in feine Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben leicht überlappend auf die Mitte unterhalb der Cremetupfen legen. Unteres Drittel der Torte mit Cremetupfen garnieren. Auf jede Erdbeerscheibe zentriert einen kleinen Cremetupfen setzen. Die Torte mit Melisse dekorieren.

Wie man mit etwas Phantasie einen einfachen Frankfurter Kranz aufpeppen kann, zeigt unsere bildschöne Torte. Zugegeben, es nimmt Zeit in Anspruch, die zahlreichen kleinen Tupfen aufzuspritzen, doch die Mühe lohnt - das Ergebnis ist sehenswert!

Erdbeer-Frischkäse-Torte

Rezept von Seite 4

Erdbeer-Baisertorte

Mürbeteig:
150 g Mehl, 100 g Butter
50 g Zucker, 1 Eigelb
ausgeschabtes Mark von 1/2 Vanilleschote
Pergamentpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Belag:
700 g Erdbeeren
1/8 l roter Johannisbeersaft
150 g Zucker, 30 g Speisestärke
40 g geschälte gemahlene Mandeln

Baiserhaube:
3 Eiweiße, 150 g Zucker

Garnitur:
7 schöne kleine Erdbeeren mit Grün, 10 g geröstete Mandelblättchen

1. Für den Teig Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Butter in Stücken, Zucker, Eigelb sowie Vanillemark hineingeben und zu einem Mürbeteig verarbeiten. Teig in Folie hüllen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Aus Pergamentpapier einen Kreis in Größe der Form (28 cm Ø) ausschneiden. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kuchenform damit auslegen. Den Teig andrücken und überstehende Reste abschneiden. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen und den Pergamentpapierkreis darauflegen. Hülsenfrüchte einfüllen und den Boden in ca. 10-15 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und das Papier entfernen. Den Boden in ca. 15 Min. fertig backen.

2. Für den Belag Erdbeeren waschen, das Grün abzupfen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. In einer Kasserolle Johannisbeersaft mit Zucker aufkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Saft anrühren und unter den Johannisbeersaft rühren, um ihn zu binden. Mandeln und Erdbeeren dazugeben und ca. 1-2 Min. mitkochen lassen. Den Erdbeerbelag vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Erdbeerbelag auf dem gebackenen Boden verteilen und Oberfläche glatt streichen. Für die Baiserhaube Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und ein Gitter sowie 14 Rosetten auf den Erdbeerbelag spritzen. Unter dem vorgeheizten Grill oder im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene bei 190 Grad die Baisergarnitur überbacken, bis sie leicht zu bräunen beginnt. Erdbeeren für die Garnitur längs halbieren und auf die Rosetten legen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Erdbeertorten

Erdbeer-Quarktorte

Erdbeer-Quarktorte

500 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
1 cl brauner Rum
1 fertiger Obstkuchenboden
2 cl Rum, 2 cl Zuckersirup
80 g Nuss-Nougat-Creme

Füllung:
6 Blatt weiße Gelatine
500 g Topfen, 80 g Zucker
2 Eigelbe, Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1/4 l geschlagene Sahne

Garnitur:
1/4 l Sahne, 1 EL Zucker
20 g gehobelte geröstete Mandeln

1. Erdbeeren vorsichtig kurz waschen, abzupfen und auf Küchenpapier trocknen. Große Früchte halbieren. Erdbeeren mit Puderzucker besieben und Rum darüber träufeln. Zugedeckt beiseite stellen. Obstkuchenboden mit Rum und Zuckersirup beträufeln. Mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen.

Frische Erdbeeren zwischen und auf einer saftigen Quarksahnefüllung ist das Nonplusultra einer Obsttorte und wird die gesamte Familie begeistern

2. Gelatine kurz in kaltes Wasser legen, ausdrücken, nach Vorschrift auflösen. Topfen durch ein Sieb streichen, mit Zucker sowie Eigelb cremig aufschlagen. Unter die Quarkcreme Zitronenschale und aufgelöste Gelatine rühren. Steife Sahne unterrühren. 1/3 Quarkmasse auf den Kuchenboden streichen und mit 1/2 Erdbeeren belegen. Darüber restl. Creme streichen, mit restl. Erdbeeren belegen. Torte 4-5 Std. im Kühlschrank kühlen, kurz vor dem Servieren fertig machen.

3. Sahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Damit einen dicken Sahnerand und in der Mitte eine Sahnerosette spritzen. Mit Mandeln bestreuen.

Erdbeer-Kuppeltorte

Zutaten für ca. 12 Stück:
125 g weiche Butter oder Margarine, 125 g Zucker
3 Tropfen Bittermandel
2 kleine Eier, 150 g Mehl
2 TL Backpulver, 1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln
100 ml Mineralwasser

Füllung:
5 EL Erdbeerkonfitüre
1 kg vollreife Erdbeeren
500 g Vollmilch-Joghurt
300 g Frischkäse
Mark von 1 Vanilleschote
Saft von 1 Zitrone
50 g Puderzucker
8 Blatt weiße Gelatine

1. Butter (Margarine) mit Zucker und Bittermandelöl cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl, Backpulver, Salz und Mandeln mischen und mit Mineralwasser abwechselnd unterrühren. Teig in eine mit Backpapier aus-

Fotos: Teubner Foodfoto, Food professionals

gelegte Springform (26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und einmal durchschneiden.

2. Unteren Boden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Erdbeeren waschen und putzen. 1/3 Erdbeeren in gleichmäßige Scheiben schneiden, restl. grob würfeln. Joghurt, Frischkäse, Vanillemark, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Gelatine nach Vorschrift einweichen, ausdrücken, auflösen und unterziehen. 1/3 Masse kühl stellen und Rest kuppelförmig auf den unteren Boden streichen.

3. Zweiten Boden bis zur Mitte einschneiden und leicht auf die Erdbeerfüllung drücken, so dass die Kuppel erhalten bleibt. Mit restl. Quarkmasse bestreichen und Erdbeerscheiben dachziegelförmig auflegen. Evtl. mit gehackten Pistazien und Zitronenresten verzieren. Kühl servieren.

Erdbeer-Zitronentorte

Mürbeteigboden:
130 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei
75 g Puderzucker, 60 g Butter
Belag:
700 g Erdbeeren, 50 g Zucker
2-3 EL Erdbeersirup
2 Pck. roter Tortenguss
1 Pck. Götterspeise Zitrone
1/8 l Weißwein, 175 g Zucker
4 Blatt Gelatine
200 g Frischkäse
1 Pck. Vanillezucker
4 EL Zitronensaft, 1/2 l Sahne
15-20 g gehobelte geröstete Mandeln

1. Mehl, Salz, Ei, Puderzucker und Butter rasch zu einem Mürbeteig kneten. Zur Kugel formen, in Folie einschlagen und ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Inzwischen 1/2 Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren und in einer Schüssel mit Zucker bestreuen. Ziehen lassen.

3. Teig messerrückenstark ausrollen, in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) legen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Min. backen. In der Form auskühlen lassen. Erdbeeren abtropfen lassen. Flüssigkeit mit Wasser auf knapp 1/2 l auffüllen und Erdbeersirup dazugeben. Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen. 1 Pck. Tortenguss nach Vorschrift mit 1/4 l Erdbeersaft zubereiten. Leicht abkühlen lassen und über die Erdbeeren verteilen.

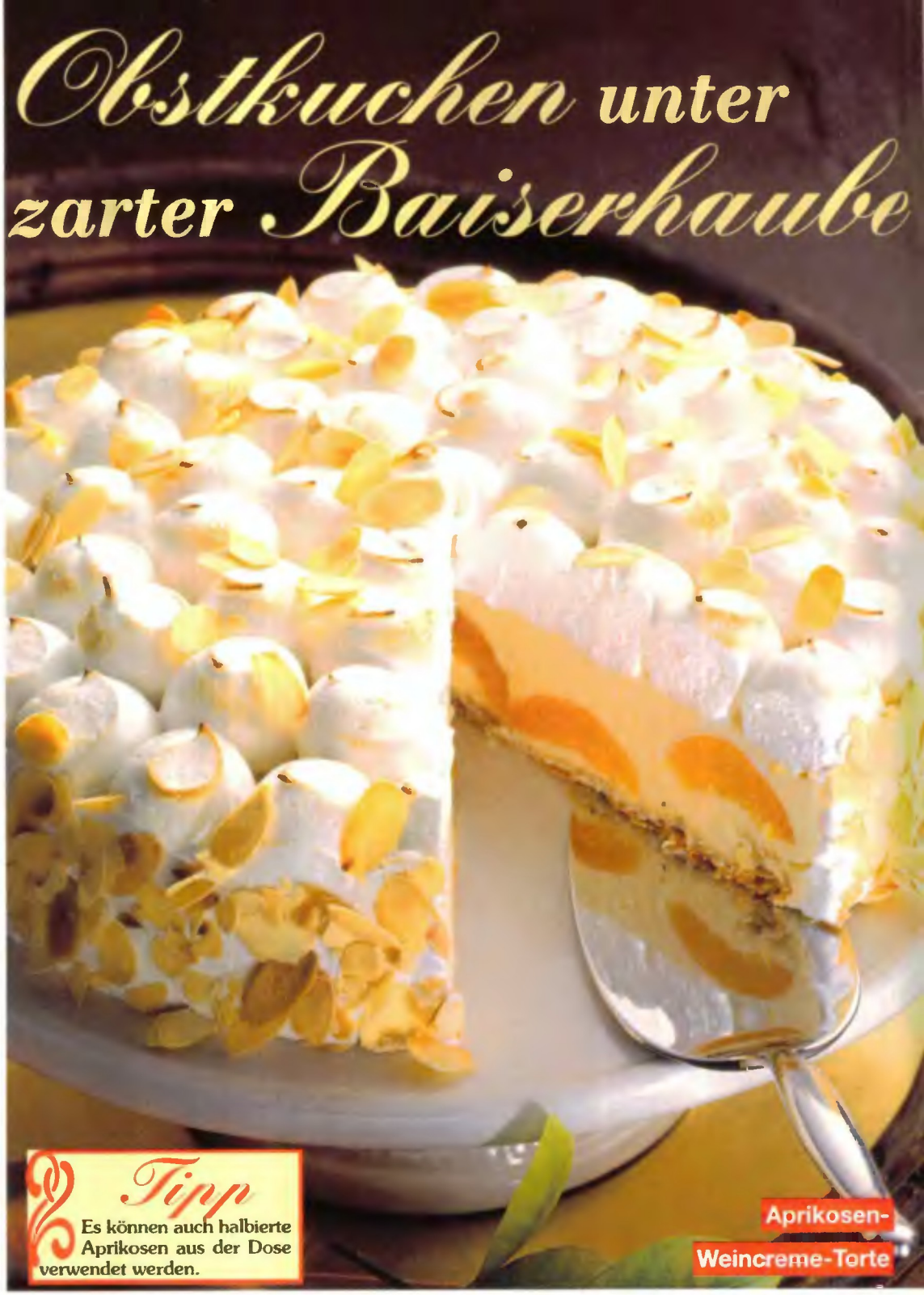
Erdbeer-Zitronentorte

4. Götterspeise mit Weißwein verrühren. 10 Min. quellen lassen, Zucker dazugeben und bei kleiner Flamme auflösen. Abkühlen lassen. Gelatine einweichen und auflösen. Frischkäse mit Vanillezucker und Zitronensaft verrühren, dann Götterspeise dazugeben. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Gelatine unterrühren und Masse sofort auf die Erdbeerschicht geben. Im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

5. Restl. Erdbeeren waschen, entstielen und in Scheiben schneiden. Schuppenartig auf der Zitronencreme verteilen. Zweites Päckchen Tortenguss mit restl. Erdbeersaft nach Vorschrift zubereiten und über die Erdbeeren verteilen. Torte vorsichtig aus der Form lösen und oberen Rand mit Mandelblättchen garnieren.

Erdbeer-Kuppeltorte

Obstkuchen unter zarter Baiserhaube



So gelingt das Baiser

1. Eiweiße in einer fettfreien Schüssel zuerst ohne Zucker aufschlagen.

2. So lange schlagen, bis der Eischnee locker und weiß ist.

3. Zucker auf ein Papier schütten und unter Schlagen einrieseln lassen.

4. So lange schlagen, bis der Zucker aufgelöst und der Eischnee schnittfest ist.

Aprikosen-Weincreme-Torte

250 g tiefgekühlter Blätterteig

Aprikosenkompott:
500 g Aprikosen, 125 g Zucker
200 ml Wasser, Saft von 1/2 Zitrone, 1 cl Amaretto

Weincreme:
7 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Vin Santo, 80 g Zucker
Saft von 1 Orange, 3 Eigelbe
3/8 l steif geschlagene Sahne

Baiserhaube:
4 Eiweiße, 200 g Zucker

Außerdem:
100 g gehobelte geröstete Mandeln

Tipp

Es können auch halbierte Aprikosen aus der Dose verwendet werden.

Aprikosen-Weincreme-Torte

1. Blätterteig auftauen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Boden (28 cm Ø) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und 30 Min. kühl ruhen lassen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen in ca. 15-20 Min. hellbraun backen; dabei „schnurrt" er etwas zusammen. Evtl. Boden mit Tortenring als Schablone in Form schneiden.

2. Aprikosen für das Kompott blanchieren, häuten, halbieren und entsteinen. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf 23 Min. köcheln lassen. Früchte einlegen und in 8-10 Min. weich kochen. Vom Herd nehmen und Amaretto einfüllen. Abgekühlte Früchte in einem Sieb gut abtropfen lassen.

3. Für die Weincreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vin Santo, Zucker, Orangensaft und Eigelbe in einem Topf gut miteinander verrühren. Unter ständigem Rühren vorsichtig erwärmen und die Creme so lange erhitzen, bis sie leicht angedickt auf dem Kochlöffel liegen bleibt. Sie darf dabei jedoch keinesfalls zu kochen beginnen. Creme durch ein feines Sieb passieren, um evtl. vorhandene Klümpchen zu entfernen. Ausgedrückte Gelatine in der noch warmen Creme auflösen. Abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt und die geschlagene Sahne unterheben.

4. Blätterteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Tortenring

Mit diesem Obstkuchen vom Blech werden Sie viel Beifall ernten, sorgt doch das Baiser für saftige Süße der Beeren

Johannisbeerkuchen mit Baiser

Zutaten für 20 Stück:
800 g rote Johannisbeeren
Mürbeteig:
375 g Mehl, 190 g Butter
130 g Puderzucker, 1 Eigelb
1 EL Milch
Belag:
300 g gemahlene Haselnüsse
150 g Zucker, 2 cl brauner Rum
1/4 TL Zimt, 3-4 Eiweiße
Baiser:
4 Eiweiße, 200 g Zucker

1. Johannisbeeren kurz waschen, auf Küchenpapier legen und entstielen.

2. Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Butter in kleinen Stücken mit Puderzucker und Eigelb verkneten. Mit Mehl und Milch rasch zu einem Mürbeteig kneten, in Folie einschlagen und 2 Std. kühlen.

3. Teig zu einer Platte in Größe des Backblechs (42 x 33 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Für den Belag Haselnüsse mit Zucker, Rum, Zimt und zuerst mit 3 Eiweißen, evtl. mit dem 4. Eiweiß, zu einer streichfähigen Masse verrühren. Auf den Mürbeteig streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad 20 Min. backen.

4. Eiweiße steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Vorbereitete Johannisbeeren unter den Schnee heben und auf den vorgebackenen, ausgekühlten Boden streichen. Bei 180-190 Grad nochmals 20 Min. backen.

Fotos: Teubner Foodstudio

(24 cm Ø) umschließen. Ca. 1/3 Creme gleichmäßig darauf verteilen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben daraufsetzen. Restl. Creme einfüllen und glattstreichen. Torte ca. 3 Std. kühl stellen. Tortenring abnehmen.

5. Für die Baiserhaube Eiweiße in einer völlig fettfreien Schüssel mit 50 g Zucker anschlagen. Restl. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Ca. 2/3 Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 2 cm große Tupfen nebeneinander auf die Tortenoberfläche spritzen. Mit restl. Baiser den Rand der Torte einstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei Oberhitze oder unter dem Grill überbacken, bis die Spitzen der Tupfen hellbraun sind. Rand der Torte mit Mandelblättchen einstreuen, einige davon auf die Oberfläche streuen.

Stachelbeer-Baiser-Kuchen

Mürbeteig:
200 g Mehl, 125 g kalte Butter
75 g Zucker, 1 Eigelb
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
Stachelbeer-Belag:
500 g reife Stachelbeeren
1 1/2 EL Speisestärke
3 EL Zucker
140 ml halbtrockener Weißwein
1 EL Zitronensaft
Baisermasse:
2 Eiweiße, 140 g Zucker
1 EL Zitronensaft

1. Für den Teig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Kleingeschnittene Butter mit Zucker, Eigelb und abgeriebener Zitronenschale zuerst miteinander verarbeiten, dann mit Mehl rasch verkneten. Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Eine Springform (26 cm Ø) leicht einfetten. Knapp 2/3 Teig auf dem Springformboden ausrollen. Überstehenden Teigreste mit einem Messer abschneiden und zum restl. Teig geben. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad in 20 Min. vorbacken.

2. Inzwischen Beeren verlesen, kurz waschen, Blüten und Stielansätze abzupfen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Speisestärke mit Zucker und knapp 1/2 Weißwein glattrühren. Übrigen Weißwein zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke einrühren. Einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Stachelbeeren mit Zitronensaft unterrühren und abkühlen lassen.

3. Mürbeteigboden leicht abkühlen lassen. Aus restl. Teig einen Streifen (3-4 cm Höhe) ausrollen. Teigstreifen am Rand des vorgebackenen Mürbeteigbodens und an der Form gut andrücken. Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen und Zitronensaft unterrühren.

4. Beerenmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen. Eiweißmasse im Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen. Auf den Rand der Oberfläche dicke Tupfen und in die Mitte Streifen spritzen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 200 Grad in 30-35 Min. fertig backen. Kuchen in der Springform abkühlen lassen, damit sich die Beerenfüllung festigen kann. Dann erst den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben.

Geburtstagsbrezel

Erinnern Sie sich noch an die einfachen, aber köstlich schmeckenden Kränze aus Hefe- oder Blätterteig, die Großmutter zum Kaffee servierte? Hier sind vier Exemplare aus alter Zeit

Vielgeliebte Kranz

Geburtstagsbrezel

Teig:
25 g Hefe, 200 ml kaltes Wasser
1 Ei, 2 EL Zucker
1/4 TL grobes Salz, 325 g Mehl
250 g Butter
Füllung:
200 g Marzipan-Rohmasse
Außerdem:
1 Ei, Nussflocken zum Bestreuen

1. Hefe in Wasser anrühren und das Ei dazugeben. Zucker und Salz unterrühren. Mehl nach und nach dazugeben, bis der Teig die geeignete Konsistenz hat um verknetet zu werden. Teig schlagen und kneten, bis er leicht und geschmeidig ist. Abgedeckt im Warmen 15 Min. gehen lassen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Quadrat ausrollen. Kalte Butter 1 cm dick zwischen zwei Böden Butterbrotpapier ausrollen, schräg in die Mitte des Teiges legen. Vier Teigecken über der Butter falten. Teig leicht rollen und in drei Lagen zusammenfalten. Überflüssiges Mehl mit einem Backpinsel abbürsten. Teig 15 Min. kalt stellen.

Varianten

- *Anstelle des Marzipans kann die Brezel mit einer Mischung aus 100 g Butter, verrührt mit 100 g Zucker, 1 EL Mehl und 50 g gehackten Nüssen gefüllt werden.*
- *Ebenso kann sie mit einer Buttercreme gefüllt werden.*

3. Zusammengefalteten Teig auf die Arbeitsfläche legen und ausrollen. Wieder in drei Lagen zusammenfalten. Teig erneut 15 Min. kalt stellen. Ausrollen, zusammenlegen und nach einer Pause von 15 Min. mind. 3 x wiederholen. Evtl. auch öfter, denn je mehr ausgerollt und zusammengelegt wird, desto leichter und lockerer wird die Brezel.

4. Fertigen Teig zu einem 70 cm langen Stück ausrollen. Marzipan der Länge nach in die Mitte des Teiges legen. Teig über die Füllung falten und so zur Brezel formen. Brezel nochmals 15 Min. gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen, mit Nussflocken bestreuen.

5. Brezel im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 18-20 Min. backen.

Aprikosenkranz

Kokoskranz

Teig:
250 g Mehl, 2 TL Backpulver
100 g Butter, 1 Ei, 5 EL Sahne
Füllung:
100 g Butter, 85 g Zucker
35 g Kokosraspel
Außerdem:
1 Ei
Hagelzucker und gehackte Nüsse zum Bestreuen

1. Mehl, Backpulver und Butter in kleinen Stücke vermischen. Ei und Sahne dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten, zu einer Platte von 15 x 40 cm ausrollen.

2. Zutaten für die Füllung zusammenrühren und auf der Teigplatte verteilen. 2 cm breite Schnitte in beide Seiten der Platte mit 2-3 cm Abstand einschneiden. Die Streifen von beiden Seiten über die Füllung flechten. Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Nüssen bestreuen.

3. Strang zu einem Kranz formen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15-20 Min. backen.

kuchen

Aprikosenkranz

Teig:
250 g Mehl, 100 g Butter
2 EL Zucker, 1/4 TL Salz
1 Ei, 25 g Hefe
100 ml lauwarme Milch
Füllung:
125 g Aprikosenmus
2 EL Paniermehl
50 g gehackte Haselnüsse
Außerdem:
1 Ei, Hagelzucker und gehackte Nüsse zum Bestreuen

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, Butter in Stücken sowie Zucker und Salz dazugeben. Hefe in die lauwarme Milch einrühren und das Ei hineinschlagen. Mit dem Mehl vermischen. Alles zu einem Teig verkneten und 30 Min. im Warmen gehen lassen.

2. Teig zu einer Platte von 25 x 50 cm ausrollen. Aprikosenmus darauf verteilen, dabei einen Rand lassen. Paniermehl und Nüsse darüber streuen, Teig über der Füllung zusammenfalten und zu einem Kranz formen, in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.

3. Kranz mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Nüssen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 25 Min. backen.

Kokoskranz

Zimtkranz

Teig:
250 g Mehl, 75 g Butter
2 EL Zucker, 1 Ei, 25 g Hefe
100 m lauwarme Milch
Füllung:
100 g weiche Butter
85 g Zucker, 2 TL Zimt
200 ml Rosinen
Außerdem:
1 Ei, Hagelzucker und Nussflocken zum Bestreuen

1. Teig zubereiten wie im Rezept „Aprikosenkranz" angegeben. Zugedeckt im Warmen 45 Min. gehen lassen, dann zu einer Platte 15 x 50 cm ausrollen.

2. Butter und Zucker zusammenrühren und auf der Mitte des Teiges verteilen. Mit Zimt und Rosinen bestreuen. Teig über der Füllung zusammenfalten, zu einem Kranz formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Nussflocken bestreuen.

3. Kranz im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 20-25 Min. backen.

Ein Kranzkuchen, der es in sich hat: Machen Sie sich die Mühe, und raspeln Sie für die Füllung frisches Kokosnussfleisch - der Geschmack ist viel besser, als wenn Kokosraspel aus der Tüte verwendet werden

Zimtkranz

Sächsische Eierschecke

Wenn zu Großmutters Zeiten auf dem Lande Hochzeiten oder Kindstaufen gefeiert wurden, dann wurden große Blechkuchen wie vom Fließband gebacken, denn schließlich feierten alle Dorfbewohner mit. Heute sind Kuchen vom Blech kleiner und seltener – aber nach wie vor Hit auf dem Kaffeetisch

Obstkuchen vom B

Sächsische Eierschecke

Zutaten für ca. 24 Stücke:

Teig:
500 g Mehl, 30 g Hefe
100 g Zucker, gut 1/4 l Milch
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Außerdem:
Mehl zum Ausrollen
Fett für das Blech

Belag:
750 g Quark (10 %)
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
7 Eier, 300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g Rosinen
150 g Mandelblättchen
250 g Butter

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker und etwas Mehl bestäuben und ca. 15 Min. offen heben lassen.

2. Restl. Zucker, Butter, restl. Milch, Salz und Zitronenschale dazurühren und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Zwei Backbleche (35 x 40 cm) fetten. Teig noch mal durchkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in Blechgröße ausrollen und hineinlegen.

4. Quark gut abtropfen lassen. Mit 2 Eiern, 100 g Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Vanillezucker verrühren und auf den Teig streichen.

5. Rosinen heiß waschen und gut trocknen. Über den Quarkbelag streuen und die Hälfte der Mandelblättchen darüber verteilen.

6. Butter mit dem restl. Zucker schaumig rühren, die restl. Eier untermischen. Über den Kuchen verstreichen und die restl. Mandelblättchen darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Min. backen.

7. Den Ofen ausschalten, die Backofentür einen Spalt öffnen und die Schecke ca. 30 Min. auskühlen lassen. Ganz ausgekühlt in Stücke schneiden.

lech

Himbeer-Biskuit vom Blech

Zutaten für ca. 20 Stücke:
Teig:
6 Eier, getrennt, 150 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
100 g Mehl, 100 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Belag:
1/2 l Milch, 40 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Glas Himbeermarmelade
500 g frische Himbeeren
30 g gehackte Pistazien
Dekoration:
Puderzucker zum Bestäuben
einige Minzeblättchen

1. Eigelbe mit Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und alles unter die Eigelbcreme ziehen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf ausstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 10-15 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen, unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Himbeeren putzen und verlesen.

4. Biskuit mit Himbeermarmelade bestreichen und den Pudding darauf verteilen. Mit Himbeeren und Pistazien bestreuen. Etwa 1 Std. kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen dekorieren. Dazu paßt Schlagsahne.

So wird's gemacht:

1. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben.

2. Pudding auf den Biskuit füllen und darüber die Himbeeren verteilen.

Schoko-Birnenkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:

Teig:

100 g Zartbitter-Schokolade
4 Eier, 180 g Zucker
200 g Butter
200 g gemahlene Mandeln
250 g Mehl, 1/2 Pck. Backpulver
2 EL Kakao

Belag:

4 Birnen, Saft von 1 Zitrone

Außerdem:

Schokospäne

1. Schokolade klein hacken. Eier mit Zucker und Butter schaumig rühren. Nach und nach Mandeln, Mehl und Backpulver zugeben. Schokolade und Kakao unter den Teig rühren.

2. Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Birnen in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Birnen darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Min. backen. Mit Schokospänen dekorieren.

So wird's gemacht:

1. Kleingehackte Schokolade und Kakao zuletzt zum Teig geben.

2. Teig gut verrühren, er soll eine gleichmäßig braune Farbe haben.

Schoko-Birnenkuchen

Nektarinen-Streuselkuchen

Nektarinen-Streuselkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:

Teig:

500 g Mehl
80 g Zucker
Salz, 1 Pck. Trockenhefe
1/8 l lauwarme Milch
100 g Butter, 2 Eier
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Belag:

5-6 Nektarinen
Saft von 1 Zitrone
150 g Mehl, 75 g Zucker
75 g Butter
1 EL Zimtpulver

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut vermengen, bis er glatt und elastisch ist. Zugedeckt an einen warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen.

2. Nektarinen waschen, Steine entfernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Für die Streusel Mehl, Zucker, Butterflöckchen und Zimt in eine Schüssel geben. Rasch mit den Händen zerreiben und kalt stellen.

4. Backblech fetten und mit Mehl bestäuben. Teig ausrollen und auf das Blech geben. Nektarinen und Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

So wird's gemacht:

1. Mehl, Zucker, Butterflöckchen und Zimt in eine Schüssel geben.

2. Zutaten zwischen den Händen rasch zu Streusel verreiben, kalt stellen.

3. Gegangenen Hefeteig ausrollen und auf das gefettete Blech geben.

Obstkuchen vom Blech

Johannisbeer-Schmandkuchen

Johannisbeer-Schmandkuchen

Der Belag aus Schmand (saure Sahne) und Johannisbeeren ist eine (herz-)erfrischende Delikatesse an heißen Sommertagen, die auch mit Sauerkirschen als Variante toll schmeckt

Zutaten für ca. 20 Stücke:
500 g Johannisbeeren
Teig:
180 g Butter, 180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz, 4 Eier, 350 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
1/2 Pck. Backpulver
Guß:
2 Eier, getrennt, 30 g Zucker
200 g Schmand (24 % Fett)
Dekoration:
Puderzucker zum Bestäuben
einige Johannisbeer-Rispen

1. Beeren waschen und von den Rispen streifen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl (bis auf 1 EL), Mandeln und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren.

2. Johannisbeeren mit dem restl. Mehl bestreuen.

3. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Johannisbeeren darauf verteilen.

4. Für den Guß Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Eigelbe mit Schmand verrühren, den Eischnee unterheben und über die Beeren geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Min. backen, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Johannisbeer-Rispen dekorieren.

So wird's gemacht:

1. Die mit Mehl bestäubten Johannisbeeren auf dem Rührteig verteilen, mit den Händen etwas eindrücken.

2. Den Guß - Eigelbe, Schmand und Eischnee - gleichmäßig über die Beeren füllen. Backen wie im Rezept angegeben.

Die ersten warmen Sonnentage verlocken

Kaffeestunde im Gar

Schichttorte mit Obst

3 fertige Wiener Böden

Füllung:
3 Blatt Gelatine
400 ml Sahne
1 Vanilleschote, 3 Eigelbe
3 EL Zucker
50 g gehackte Mandeln
150 ml Schlagsahne

Außerdem:
Portwein oder Rum
ca. 200 g Marzipan-Rohmasse
250-300 g Himbeeren

Gelee:
3 Blatt Gelatine
150 ml Himbeersaft
50 ml Wasser

1. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit aufgeschlitzter Vanilleschote zum Kochen bringen. Inzwischen Eigelbe mit Zucker und etwas heißer Sahne schlagen. Alles wieder in den Topf gießen. Creme unterschlagen, bis zum Kochpunkt wärmen, aber nicht kochen! Den Topf vom Herd nehmen. Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und unter Umrühren in der warmen Creme zerlassen.

2. Creme abkühlen lassen. Mandeln untermischen. Schlagsahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben. Biskuitböden mit Portwein oder Rum anfeuchten. 2 Böden mit Creme bestreichen. Böden zusammen setzen. Oberen Boden gut andrücken. Marzipan zu einem langen Streifen, der um die Torte passt, ausrollen. Mit einem Rädel ca. 1 cm höher als die Torte zuschneiden und um den Kuchen legen.

3. Himbeeren gut verlesen und auf der Tortendecke verteilen. Für das Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saft und Wasser zum Kochen bringen. Gelatine ausdrücken und unter Umrühren im warmen Saft auflösen. Bevor es fest wird, auf die Himbeeren füllen.

Pfirsichtorte

Boden:
175 g Mehl, 125 g Butter
50 g Puderzucker, 1 Eigelb

Füllung:
500-600 g Pfirsiche
100 g gehackte Mandeln
75 g Butter
85 g Zucker, 2 getrennte Eier
2 EL Semmelbrösel

1. Für den Boden Butter im Mehl zerkrümeln. Puderzucker und Eigelbe dazugeben, Teig verkneten und ca. 1 Std. kalt ruhen lassen. Teig ausrollen und in eine gefettete Tortenform (22-23 cm Ø) legen.

2. Für die Füllung Pfirsiche abbrühen, pellen, durchschneiden und den Stein entfernen. Pfirsichhälften mit der runden Seite nach oben auf den Tortenboden legen. Mandeln darüber streuen. Butter und Zucker schaumig verrühren. Eigelbe einzeln unterrühren, dann Semmelbrösel untermischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Teig auf den Pfirsichen verteilen. Torte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 35-40 Min. backen.

Pfirsichtorte

Schichttorte mit Obst

zu einer ten

Gefüllte Kokosmakronen

Zutaten für 30-35 Stück:
2 Eiweiße, 150 g Zucker
150 g Kokosraspeln
25 g Schokolade
20 g Cocktailkirschen
2 EL Rosinen

Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen. Zucker nach und nach unterschlagen. Kokosraspeln unterheben. Schokolade sowie Cocktailkirschen hacken und zusammen mit den Rosinen untermischen. Teig in Häufchen auf ein Backblech setzen. Makronen im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad 16-18 Min. backen.

Geflochtener Kranz mit Marzipan

Teig:
275-300 g Mehl, 75 g Butter
3 EL Zucker
1/4 TL grobes Salz, 35 g Hefe
100 ml Wasser, 1 Ei
Füllung:
125 g Marzipan, 3-4 EL Rosinen
Glasur:
1 Ei, verquirlt
100 g Puderzucker

1. Butter in Mehl zerkrümeln, Zucker und Salz dazugeben. Hefe in Wasser anrühren. Hefeauflösung und Ei in die Mehlmischung geben. Gut verkneten und so viel Mehl unterkneten, dass der Teig eine passende Konsistenz hat. Teig an einem warmen Ort zugedeckt 30 Min. gehen lassen, dann zu ca. 60 cm Länge ausrollen.

2. Grob geriebenes Marzipan und Rosinen auf die Mitte des Teigstreifens streuen. An beiden Längsrändern tiefe schräge Einschnitte mit 1-2 cm Zwischenraum machen. Die entstandenen Zipfel abwechselnd von jeder Seite über die Füllung legen und einen Kranz formen. Diesen nochmals 20 Min. gehen lassen.

3. Gebäck mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. backen. Den abgekühlten Kranz mit Puderzucker, der mit einigen Tropfen Wasser verrührt ist, glasieren.

Windbeutelkranz mit Johannisbeeren

Brandteig:
75 g Butter, 250 ml Wasser
125 g Mehl, 1 Msp. Salz, 4 Eier
Füllung:
300 ml Milch, 1 Vanilleschote
2 Eier, 2 EL Zucker
1 EL Speisestärke
100-150 ml Schlagsahne
Johannisbeeren:
250 g Johannisbeeren
125 g Zucker
Puderzucker zum Bestreuen

1. Butter und Wasser in einem Topf kochen. Mehl unter kräftigem Rühren in einer Portion dazugeben. Teig rühren, bis er sich vom Topf löst. Topf vom Herd nehmen. Salz zum Teig geben. Eier einzeln nach und nach unter den Teig rühren. Immer gut unterrühren, bis das nächste Ei hinzugefügt wird. Nur so viel Ei dazugeben, dass der Teig fest ist und die Form hält, also nicht ausläuft.

2. Auf einem mit Backpapier belegten Blech einen Kranz formen. Auf der untersten Schiene des Backherdes bei 200 Grad 25 Min. backen. Dabei die Ofentür nicht öffnen.

3. Für die Füllung Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Zucker und Speisestärke mit wenig Milch verrühren, in die kochende Milch rühren und kurz aufkochen lassen. Eier unterziehen und Creme erkalten lassen.

4. Johannisbeeren mit Zucker verrühren, bis dieser aufgelöst ist. Kranz aufschneiden. Mit Creme und Johannisbeeren füllen. Kranz mit Puderzucker bestäuben.

Windbeutelkranz mit Johannisbeeren

Gefüllte Kokosmakronen

Geflochtener Kranz mit Marzipan

Großmütterchens Torten und Kuchen sind optisch nicht immer die perfektesten, doch vom Geschmack her können sie es mit jeder Konditoren-Kreation aufnehmen. Überzeugen Sie sich selbst: Überraschen Sie Ihre Kaffeegäste mit diesem süßen Buffet!

Fotos: Wöhlbier

Brot- und Kartoffeltorten für alle Tage

Mit einfachen Zutaten etwas Leckeres backen – das beherrschten unsere Großmütter aus dem Effeff

Roggenbrot-Torte

6 Eier, getrennt, 1 Prise Salz
250 g Zucker
125 g Roggenbrot vom Vortag
1 EL Kartoffelmehl
1 EL geriebene Schokolade
1 1/2 TL Backpulver
Füllung:
500 g Erdbeeren oder Himbeeren
250 ml Schlagsahne

1. Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit Zucker dick und schaumig schlagen. Vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Roggenbrot auf einer Rohkostreibe fein reiben, mit Kartoffelmehl, Schokolade und Backpulver mischen, unter die Eiermasse heben.

2. Teig in die gut gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 60 Min. backen. Abkühlen lassen. Boden einmal durchschneiden.

3. Verlesene, geputzte Beeren (3 schöne als Dekoration zurücklegen) leicht zerdrücken und evtl. mit 1 EL Zucker abschmecken. Beerenmus auf dem unteren Boden verteilen. Zweiten Boden auflegen und Oberfläche dick mit geschlagener Sahne bestreichen. Mit Beeren dekorieren.

Kartoffeltorte

Teig:
300 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
4 Eier, getrennt
200 g Zucker
100 g Mehl, 50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
200 g fein gemahlene Mandeln
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1/2 TL Zimtpulver, 1 EL Rum
1 Prise Salz
Fett und Semmelbrösel
Garnitur:
100 g Marzipan-Rohmasse
Puderzucker zum Ausrollen
200 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Kakaopulver
12 kleine Marzipankartoffeln

1. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelbe mit Zucker zu einer weißschaumigen Creme aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und locker unterheben. Mandeln, durchgedrückte Kartoffeln, abgeriebene Zitronenschale, Zimtpulver und Rum ebenfalls unterheben. Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Teigmasse ziehen.

2. Den Teig in die gefettete, ausgebröselte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in ca. 50 Min. backen; noch 10 Min. im abgeschalteten Backofen stehen lassen. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Marzipan auf Puderzucker dünn ausrollen. Mit dem Springformrand einen Marzipankreis ausstechen und auf den Kuchen legen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Etwas mehr als die Hälfte der Sahne dünn auf dem Kuchenrand und der Oberfläche verteilen. Mit einem Garnierkamm den Tortenrand verzieren. Die Tortenoberfläche mit dem Kakaopulver bestäuben. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und 12 Rosetten auf den oberen Tortenrand spritzen. Auf jede Rosette eine Marzipankartoffel setzen.

Tipp

Wer die Roggenbrottorte vielleicht im Herbst backen möchte, kann statt der Erdbeeren frisches Zwetschgenmus verwenden. Schmeckt herzhaft!

Einfache Kartoffeltorte

Zutaten für ca. 14 Stück:
300 g mehlige Kartoffeln
50 g Rosinen, 2 cl Rum
50 g gewürfeltes Orangeat
Abgeriebenes von
1 unbehandelten Zitrone
4 Eier, 200 g Zucker
1 Prise Salz, 100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
Dekoration:
200 g Vanille-Glasur
150 g Marzipan-Rohmasse
30 g Puderzucker
Außerdem:
Butter zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen
Kakao zum Bestäuben

1. Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. Die Rosinen, Orangeat, Rum, abgeriebene Zitronenschale unter die Kartoffeln mischen. Eier, Zucker und Salz verrühren. Kartoffelmasse hinzufügen. Weiterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben. Unter die Kartoffelmasse heben.

2. Eine Springform (24 cm Ø) mit Butter ausfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Kartoffelmasse einfüllen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. je nach Sicht backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

3. Vanille-Glasur im Wasserbad zum Schmelzen bringen, den Kuchen gleichmäßig einstreichen und anziehen lassen. Mit wenig Kakao besieben. Inzwischen Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, kleine eiförmige Kugeln formen. Mit einem Stiel Löcher hineinstechen. In Kakao wälzen und auf den Kuchen setzen.

Info

Ob einfach oder aufwendig von den Zutaten her - Kartoffeltorten und -kuchen sind ein typisch deutsches Backwerk, das leider etwas in Vergessenheit geraten ist. Unsere Rezepte aus Großmutters Backbuch sollen Ihnen diese Kuchen in Erinnerung bringen.

Brottorte

200 g feines Roggen-Vollkornbrot
6 Eier, getrennt
225 g Zucker
1 TL Backpulver, 1 EL Mehl
150 g gemahlene Mandeln
2 EL brauner Rum
400 g entsteinte helle Kirschen
400 g Sahne

1. Schwarzbrot klein würfeln und in einer Pfanne unter ständigem Wenden rösten, aber nicht bräunen. Brotwürfel abkühlen lassen.

2. Eigelbe cremig rühren, langsam 200 g Zucker einrieseln lassen. Backpulver mit Mehl mischen. Mit Brotwürfeln, gemahlenen Mandeln und dem Rum unter die Masse ziehen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

3. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) hineinfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 40 Min. backen. Tortenboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Sahne mit restl. Zucker sehr steif schlagen, den Tortenboden einmal durchschneiden. 2 EL Schlagsahne auf den unteren Boden streichen. Kirschen darauf verteilen und 12 Kirschen zum Garnieren zurückbehalten. Zweiten Boden darauflegen und mit 2/3 Schlagsahne überziehen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel füllen, 12 Rosetten auf die Oberfläche spritzen und mit den Kirschen garnieren. Torte kühl stellen und möglichst bald servieren.

Fotos: Teubner Foodstudio

Grundrezept Hefewaffeln

Zutaten für 10 Waffeln:
Teig:
375 g Mehl, 25 g Hefe, 50 g Zucker
1/2 l lauwarme Milch, 4 Eier
125 g Butter, 1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
Öl für das Waffeleisen

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl verrühren. Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Restl. Zucker, restl. Milch, Eier, geschmolzene Butter, Salz und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles mit dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Teig nochmals 25 Min. gehen lassen
2.. Waffeleisen erhitzen und Innenflächen mit Öl bestreichen. Für jede Waffel 5-6 EL Teig auf das Waffeleisen streichen und zwischen Schaltstufe 2-3 in 4-5 Min. goldbraun backen. Hefewaffeln auf 4 Teller verteilen.

Hefewaffeln mit Himbeer-Kompott

Zutaten für 50 Herzchen:
Waffeln:
375 g Mehl, 25 g Hefe
50 g Zucker, 1/2 l Milch
4 Eier, 125 g Butter
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
Kompott:
1/4 l Rotwein, 80 g Zucker
100 ml Saft von 1 Orange
400 g Himbeeren
2 cl Himbeergeist
feine Schalenstreifen von
1 unbehandelten Orange
Öl für das Waffeleisen
Puderzucker zum Bestäuben
10 g gehackte Pistazien zum Bestreuen

1. Waffelteig zubereiten wie im Rezept „Hefewaffeln“ beschrieben.
2. Für das Kompott Orangensaft durch ein Sieb gießen und mit Rotwein und Zucker um 1/2 einkochen lassen. Verlesene Himbeeren hinzufügen und ca. 1 Min. mitköcheln lassen. Himbeergeist und Orangenschale unterrühren. Himbeer-Kompott abkühlen lassen.
3. Waffeleisen aufheizen (Temperaturregler auf 3-4) und Innenflächen mit Öl bestreichen. Etwas Teig in das Waffeleisen geben und goldgelbe Waffeln backen. Mit restl. Teig genauso verfahren.
4. Hefewaffeln auf einen Teller legen, Himbeer-Kompott darüber verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Gehackte Pistazienkerne über das Himbeer-Kompott streuen.

Butterwaffeln mit Rhabarber und Erdbeeren

Zutaten für ca. 14 Waffeln:

Teig:

125 g Butter, 40 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier, getrennt
250 g Mehl, 250 ml Milch
60 g Zucker
150 g sehr klein geschnittener Rhabarber
100 g sehr klein geschnittene Erdbeeren

Sauce:

100 g geputzter Rhabarber
120 g Apfel, 100 g Erdbeeren
300 ml Apfelsaft, 60 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
100 g Erdbeeren

Garnitur:

Puderzucker zum Besieben
Erdbeerhälften und gedünstete Rhabarberstücke

1. Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren und nach und nach Eigelbe unterrühren. Gesiebtes Mehl abwechselnd mit Milch zugeben. Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Unter den Teig heben. Zum Schluss die Rhabarber- und Erdbeerstückchen darunterheben.

2. Waffeleisen vorheizen und mit Öl bepinseln. Jeweils eine entsprechende Portion Teig einfüllen, glatt streichen, Waffeleisen schließen und Waffeln in 3-4 Min. backen. Fertige Waffeln am Rand etwas anheben, herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen. Waffeln teilen.

3. Für die Sauce geputzten Rhabarber klein schneiden. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Viertel klein schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und ebenfalls zerkleinern. Alle 3 Zutaten mit Apfelsaft, Zucker und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 10 Min. köcheln lassen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Sollte die Sauce zu dick sein, noch etwas Apfelsaft dazugeben. Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In die Sauce rühren. Waffeln anrichten, mit Erdbeeren und Rhabarber garnieren und mit Puderzucker besieben. Sauce dazu reichen.

Speckwaffeln

Zutaten für 8 Stück:

75 g durchwachsener Speck
200 g zimmerwarme Butter
4 Eier, 1 kräftige Prise Salz
frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Muskatnuss
200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
8 EL Milch
40 g geriebener Greyerzer oder Allgäuer Emmentaler
Fett für das Waffeleisen

1. Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne unter Rühren knusprig ausbraten. Waffeleisen vorheizen.

2. Butter in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr schaumig rühren. Eier und Gewürze hinzufügen und alles zu einer hellen Creme schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen. Esslöffelweise abwechselnd mit Milch mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren. Gebratene Speckwürfel und geriebenen Käse untermischen. Teig mit einem Schöpflöffel in das Waffeleisen gießen und nacheinander Waffeln ausbacken. Waffeln schmecken ganz frisch am besten.

Tipp

Statt Speck können Sie 60 g grobgehackte Haselnüsse oder Walnüsse unter den Teig rühren.

Fotos: Teubners Foodstudio

Erinnern Sie sich noch an Omas Blätterteigtaschen und die beliebten Schillerlocken? Sie nachzubacken, ist gar nicht schwierig. Wir sagen Ihnen, wie's geht und verraten Ihnen auch das passende Grundrezept

Zartes aus Blätterteig

Erdbeer-Sahnetorte

1 P. TK-Blätterteig
50 g Erdbeerkonfitüre
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
6 Blatt weiße Gelatine
400 g Erdbeeren, 60 g Zucker
1/2 l Sahne, 50 g Zucker
1 EL gehackte Pistazien

1. Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Je zwei Teigscheiben aufeinander legen und mit dem Nudelholz ausrollen. Boden einer Springform (28 cm Ø) darauflegen und in dieser Größe zwei Böden aus dem Teig schneiden. 5. Scheibe und restl. Teig zusammenarbeiten, auch ausrollen und 3. Boden ausschneiden. Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Min. ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen die Böden nacheinander bei 220 Grad in 8-10 Min. backen.

2. Erdbeerkonfitüre erhitzen, Puderzucker und Zitronensaft zusammenrühren. Einen Boden mit heißer Konfitüre und mit der Glasur bestreichen und sofort mit einer scharfen Küchensäge in 12 Stücke teilen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. weichen lassen, ausdrücken und nach Vorschrift auflösen. Erdbeeren kurz waschen, Blättchen abzupfen und 250 g mit dem Zucker pürieren. Restl. Erdbeeren halbieren. Sahne mit Zucker steif schlagen. Erdbeerpüree mit der flüssigen Gelatine verrühren und die Hälfte der Sahne unterrühren.

3. Einen Blätterteigboden mit der Hälfte der Erdbeersahne bestreichen und die restl. Erdbeeren darauf legen. 12 halbe Erdbeeren für die Garnitur zurückbehalten. Zweiten Boden mit dem Rest Erdbeersahne bestreichen und auf den ersten Boden legen. Glasierten Boden mit Hilfe einer flachen Unterlage (Tortenunterlage) darauf schieben. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Rosetten aufspritzen. Auf jede Rosette eine halbe Erdbeere geben. Die Torte mit den Pistazien bestreuen. Zum Aufschneiden der Torte empfiehlt es sich, eine Küchensäge oder ein gezacktes Brotmesser zu verwenden.

Aprikosentäschchen

1 Paket TK-Blätterteig (300 g)
6 Aprikosenhälften (Glas)
1 Eigelb, 50 g Aprikosenkonfitüre
1/2 Pck. Zitronenglasur (Packungsinhalt 200 g)
1-2 EL gehobelte, geröstete Mandeln

1. Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Die Scheiben aufeinander legen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte von 33 x 22 cm ausrollen und 15-20 Min. ruhen lassen. Danach Quadrate von 11 x 11 cm mit dem Teigrädchen ausschneiden und mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen. In die Mitte jeweils eine Aprikosenhälfte legen und den Teig zu Dreiecken falten. An den Rändern etwas andrücken.

2. Täschchen auf ein angefeuchtetes Blech legen und nochmals 10 Min. ruhen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-18 Min. backen.

3. Die Aprikosenkonfitüre kurz aufkochen und die noch warmen Täschchen damit bepinseln. Die Zitronenglasur nach Packungs-Vorschrift auf der Packung zubereiten und die Täschchen damit großzügig bestreichen. Mit Mandeln bestreuen.

Aprikosentäschchen

Fruchtschnitten

1 P. TK-Blätterteig (300 g)
1 Eigelb zum Bestreichen
1/2 Pck. Zitronenglasur

Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine
3 cl Orangensaft
200 g Sahne, 50 g Zucker
1 kleine Birne, 1 kleine Banane
100 g rote Johannisbeeren
100 g Brombeeren

1. Blätterteig bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Jede Platte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf (20 x 11 cm Länge) ausrollen, mit verquirltem Eigelb bestreichen. 15-20 Min. ruhen lassen. Danach die Stücke im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad in 15-20 Min. hellbraun backen.

2. Nach dem Erkalten jede Platte in 4 Streifen (5 cm breit) schneiden. Das ergibt 20 Streifen. Die Hälfte davon mit angerührter Zitronenglasur bestreichen.

3. Für die Füllung Blattgelatine in kaltem Wasser 5 Min. weichen lassen. Dann ausdrücken und im angewärmten Orangensaft auflösen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Früchte schälen und klein schneiden. Johannisbeeren von den Rispen streifen. 10 Brombeeren für die Garnitur reservieren. Früchte unter die Sahne heben und Gelatine unterrühren. 10 Blätterteigscheiben mit Fruchtsahne ca. 3-4 cm hoch bestreichen und mit dem glasierten Stück bedecken. Mit Brombeeren garnieren.

Tipp

Am blättrigsten geht der Blätterteig auf, wenn das Backblech nicht gefettet, sondern nur mit kaltem Wasser abgespült wird.

Grundrezept Blätterteig

500 g Mehl, 250 ml kaltes Wasser, 10 g Salz, 500 g Butter, 50 g Mehl

1. Für den Wasserteig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine weite Mulde drücken. Kaltes Wasser hineinschütten und Salz dazugeben. Mit einer Hand Wasser und Mehl von innen nach außen vermischen, dabei mit einem Teigschaber immer wieder Mehl in die Mitte geben. Den Teig mit beiden Händen so lange kneten, bis die Oberfläche glatt und glänzend ist. Zugedeckt im Kühlschrank 15 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen Butter in Würfel schneiden, 50 g Mehl darübersieben und rasch verkneten, damit die Butter nicht zu weich wird. Beide Teige sollten die gleiche Konsistenz haben.

3. Danach den Wasserteig zu einem Rechteck (ca. 30 x 66 cm Länge) ausrollen. Butterplatte (ca. 25 x 30 cm Länge) ausrollen. Butterplatte auf die Mitte des Wasserteiges legen und Ränder mit Wasser oder Eiweiß bestreichen.

4. Von beiden Seiten den Teig über die Butter schlagen. In der Mitte etwas

überlappen lassen und zusammendrücken. Ränder an den Schmalseiten mit dem Daumen kräftig zudrücken, damit sie gut zusammenbleiben. Die Butter ist nun fest in den Teig eingeschlossen.

5. Den Teig nun in 2 Richtungen und zwar abwechselnd von vorne nach hinten und von links nach rechts ausrollen. Dabei mit gleichmäßigem Druck arbeiten. Durch das Wechseln der Richtungen werden die Schichten gleichmäßig dünner. Zur Größe (ca. 30 x 60 cm Länge) ausrollen. 20 Min. kühlen.

6. Für die einfache Tour werden zuerst 2/3 Teig zusammengeklappt. Dabei

exakt arbeiten und darauf achten, dass die Ränder gerade aufliegen. Genauigkeit und Sorgfalt beim Tourengeben sind von größter Bedeutung und für gleichmäßiges Aufgehen des Teiges ausschlaggebend. Nun das letzte Teigdrittel darüberschlagen. Im Kühlschrank 20 Min. ruhen lassen.

7. Für die doppelte Tour wieder ausrollen, beide Seiten bis zur Mitte nach innen schlagen und nochmals längs

zusammenklappen. Je zwei einfache und doppelte Touren wiederholen und jeweils zwischendurch 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Aprikosenquadrate

1 Packung TK-Blätterteig oder Blätterteig nach Grundrezept zubereiten, 4-5 mm stark ausrollen und zu Quadraten (10 x 10 cm Länge) schneiden. Mit Eigelb bestreichen und je 1/2 Aprikose in die Mitte setzen. Abfall-Blätterteig dünn ausrollen, mit dem gezackten Rädchen 1 cm breite Streifen schneiden und über Kreuz über die Aprikosenhälften legen. Ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Nach einer Ruhepause bei 210 Grad ca. 15-18 Min. hellbraun backen. Aprikotieren und mit gehobelten, gerösteten Mandeln bestreuen.

Windrädchen

1 Packung TK-Blätterteig oder Blätterteig nach Grundrezept zubereiten, 4-5 mm stark ausrollen und zu Quadraten (11 x 11 cm Länge) schneiden. Mit Eigelb bestreichen und mit je einer halben Kompottaprikose belegen. Mit dem Teigrädchen oder mit einem Messer von den Ecken zur Mitte einschneiden. Jede zweite Spitze hochklappen und in der Mitte zusammendrücken. Mit Eigelb bestreichen. Aus dem Abfallblätterteig (dünn ausgerollt) Plätzchen (4-5 cm Ø) ausstechen und darauflegen. Nach halbstündiger Ruhezeit bei 220 Grad ca. 15 Min. backen. Aprikotieren und glasieren.

So wird's gemacht:

1. Quadrate mit Eigelb bestreichen und je 1/2 Kompottaprikose auflegen.

2. Von den Ecken aus zur Mitte einschneiden, jede 2. Spitze hochklappen.

Schweinsohren

600 g TK-Blätterteig auftauen lassen und mit Zucker zu einer Platte (45-30 cm Länge) ausrollen. Dabei Teigplatte öfter wenden, damit der Zucker gleichmäßig in den Teig eingerollt wird. Für die verwendete Teigmenge ca. 200 g Zucker einrollen. Teigplatte von den Schmalseiten zweimal zur Mitte umschlagen und ein drittes Mal zusammenfalten (s. Arbeitsfoto). Von diesem Streifen (30 cm Länge) 20 Stücke (15 mm Breite) abschneiden und auf das Backblech legen. Nach 15 Min. Ruhezeit bei 220 Grad ca. 10 Min. backen. Mit einer Spachtel wenden, damit der Zucker auf beiden Seiten karamelisieren kann.

So wird's gemacht:

1. Teigplatte 2x zur Mitte umschlagen und ein 3.Mal zusammenfalten

2. Vom 30 cm langen Streifen 20 Stücke je 15 mm Breite abschneiden

Blätterteigstückchen mit Mirabellen und Honig

300 g TK-Blätterteig, 1 Eigelb
Mandelcreme:
30 g Butter, 1 Eigelb
50 g Zucker
50 g fein gemahlene Mandeln
370 g Mirabellen (Glas)
3 EL Akazienhonig
1 TL Zimtpulver
2 EL Mirabellengeist
1 Ei, Puderzucker

1. Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen, zu einer Platte (27 x 18 cm Länge) ausrollen und in Quadrate (9 x 9 cm Länge) schneiden. Quadrate mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit einer Gabel Muster am Rand einritzen. Auf ein kalt abgespültes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad in 20 Min. backen.

2. Für die Mandelcreme Butter schmelzen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren und zerlassene Butter sowie Mandeln dazugeben.

3. Mirabellen abtropfen lassen. Honig mit Zimt in einer Pfanne bei starker Hitze aufkochen lassen. Mirabellen dazugeben und ca. 5 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen. Mirabellengeist unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Blätterteigstücke leicht abkühlen lassen und quer durchschneiden. Innenseite der unteren Blätterteighälfte jeweils mit Mandelcreme bestreichen und nochmals 5 Min. im Backofen backen. Unterteile auf Tellern anrichten, Mirabellen in Honig darauf verteilen und die Blätterteigdeckel darauf geben. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Quadrate mit Eigelb bestreichen, mit der Gabel am Rand Muster einritzen.

Blätterteigstückchen mit Mirabellen und Honig

Quarkpastete

Blitzblätterteig:
250 g Mehl, 200 g Butter
knapp 1/2 TL Salz
110 ml Wasser
Quarkfüllung:
250 g Speisequark
60 g Zucker, 2 Eigelbe
1/2 EL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
2 cl Zitronensaft
2 cl Orangensaft
Mark von 1/2 Vanilleschote
20 g Hartweizengrieß
30 g geschälte gemahlene Mandeln
20 g Rosinen
Außerdem:
1 Eiweiß, 1 Eigelb, 1 EL Wasser
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl für den Blitzblätterteig auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. In Stücke geschnittene Butter auf den Rand legen und Salz darüberstreuen. Wasser vorsichtig in die Mulde gießen. Wasser und Mehl mit der Hand verrühren, bis ein zäher Teig entstanden ist. Butter schnell unterkneten, aber nicht vollständig einarbeiten. Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen. Abwechselnd je zwei einfache und zwei doppelte Touren geben, wie im Grundrezept beschrieben. Den Teig halbieren.

2. Für die Füllung Quark in einer Schüssel mit Zucker vermischen. Eigelbe unterrühren. Zitronenschale und -saft, Orangensaft, Vanillemark, Grieß, Mandeln sowie Rosinen einrühren. Blätterteig zu 2 gleich großen Rechtecken ausrollen. Eines davon als Boden auf ein Backblech legen. Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Das zweite Rechteck parallel zu den kurzen Seiten im Abstand von jeweils 1 cm ein-

Zartes aus Blätterteig

Schillerlocken

Schillerlocken

1 Pck. TK-Blätterteig
1 Eigelb, 1 EL Milch
50 g Mandelblättchen
1/2 Tasse Puderzucker
Sahnefüllung:
3/8 l Sahne, 50 g Zucker
Außerdem:
Schillerlocken- und Schaumrollenformen
Puderzucker zum Besieben

1. Blätterteig auftauen. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 x 30 cm Länge) ausrollen, dabei öfter die Richtung ändern. Teig in 10 Streifen (je 3 cm Breite) schneiden und wie in der Bildfolge gezeigt, zu Schillerlocken oder Schaumrollen aufrollen. Mit Eigelb bestreichen und in die Mandelblättchen drücken. Gerollte Formen mit dem Ende nach unten auf das mit Wasser benetzte Backblech legen und ca. 15 Min. ruhen lassen.

2. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad in 15-18 Min. hellbraun backen. Schillerlocken und Schaumrollen noch warm von den Formen ziehen, erkalten lassen und füllen.

3. Für die Sahnefüllung Sahne mit Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, die Schillerlocken und Schaumrollen damit füllen. Mit Puderzucker besieben. Sofort servieren, denn sie schmecken frisch am besten. Als Variante der Füllung kann man die Sahne zusätzlich mit Fruchtmark wie z. B. Erdbeer- oder Himbeermark verrühren.

So wird's gemacht:

1. Teigstreifen mit Eigelbmilch bestreichen, dabei Schnittkanten freilassen, Teig spiralförmig aufrollen.

2. Teigenden jeweils fest andrücken. Wieder mit Eigelb bestreichen,Formen auf das Backblech legen.

Fotos: Teubner Foodstudio

schneiden, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand links und rechts stehenlassen. Beim Einschneiden darauf achten, dass die Ränder nicht reißen. Rand des Bodens ringsum mit Eiweiß bestreichen.

3. Teigdeckel auf die Füllung legen und die Ränder sorgfältig andrücken. Eigelb mit Wasser verrühren, Pastete damit einstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180-190 Grad 30 bis 35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Beim Blitzblätterteig wird die Butter rasch und nur unvollständig untergewirkt. Dadurch geht der Teig nicht so stark auf, ist aber besonders mürb und für Pasteten- und Tortenböden gut geeignet.

Die luftig-duftige Blätterteigpastete mit Quarkfüllung sollte möglichst frisch aus dem Ofen gegessen werden, denn sie verliert schnell an Festigkeit

Quarkpastete

Landbrot

Zutaten für 1 Brot (ca. 750 g):
300 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl
1 TL Salz, 1 1/2 EL Essig
1 Würfel Hefe
2 EL Kümmelsamen
Mehl zum Kneten
Butter für die Form

1. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen, Salz auf dem Rand verteilen, Essig darüber träufeln. Hefe in 350 ml Wasser auflösen und zum Mehl gießen. Alles zu festem Teig verkneten. Teigoberfläche mit Mehl bestreuen, mit einem Tuch bedecken und 2 Std. im Warmen gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

2. Teig nochmals durchkneten und zur Rolle formen. Zugedeckt noch mal 1 Std. ruhen lassen. Brot mit Kümmelsamen bestreuen und auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 35 Min. backen. Fertiges Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.

Weißbrotzopf mit Haferflocken

Zutaten für 1 Zopf (ca. 800 g):
400 g Weizenmehl, 2 TL Salz
30 g zimmerwarme Butter
1/4 l Milch, 1 TL Zucker,
1 Würfel Hefe
100 g feine Haferflocken
Mehl zum Kneten
Haferflocken zum Bestreuen

1. Mehl in einer Schüssel mit Salz bestreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. 2/3 Milch mit Zucker erwärmen und Hefe darin auflösen. Hefemilch zum Teig geben, Haferflocken dazugeben und alles miteinander verkneten. Dabei noch so viel Milch zugießen, bis ein fester Teig entstanden ist, der sich leicht vom Schüsselboden löst. Schüssel zugedeckt im Warmen 60 Min. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in vier Stücke teilen. Zu Rollen formen, nebeneinanderlegen und zopfähnlich übereinanderschlagen (dadurch ergibt sich die Form von kleinen Brötchen). Auf ein bemehltes Backblech geben, leicht mit Haferflocken bestreuen, abdecken und nochmals 30 Min. ruhen lassen. Zopf im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25-30 Min. goldgelb backen. Evtl. nach 1/2 Backzeit mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Wer bäuerliche Vorfahren hat, erinnert sich noch an den Duft des Brotes, wenn es aus dem Backofen gezogen wurde. Holen Sie die Erinnerung zurück !

Brötchen

Zutaten für ca. 25 Stück:
1 kg Weizenmehl
1-2 TL Salz, 1 1/2 Würfel Hefe
1 TL Zucker, Mehl zum Kneten

1. Mehl in einer Schüssel mit Salz bestreuen. Hefe mit Zucker in 100 ml lauwarmen Wasser auflösen. Hefewasser zum Mehl geben und alles gut verkneten. Nach und nach 400-500 ml lauwarmes Wasser dazugießen. Teig so lange bearbeiten, bis er Blasen wirft und sich leicht vom Schüsselboden löst. Er soll ziemlich fest sein. Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt im Warmen 2 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2. Teig noch einmal durchkneten (falls er klebt, noch etwas Mehl dazugeben). Zu zwei langen Rollen formen und jede in 12-13 gleichgroße Stücke teilen. Mit Händen zu runden Brötchen formen und diese auf zwei mit Mehl bestäubte Backbleche setzen. Brötchen mit einem Messer kreuzweise einschneiden, evtl. mit Mohn oder Sesam bestreuen, abdecken und nochmals 30 Min. ruhen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad nacheinander 15 Min. backen.

Stangenweißbrot mit Körnern

Zutaten für 1 großes Brot oder 2 kleine Brote:

400 g Weizenmehl
1 TL Honig
1 Prise Salz
600 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
20 g Butter
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL gehackte Hasel- oder Walnüsse
1 EL Leinsamen
1/2 EL Korianderkörner
Mehl zum Kneten

1. 400 g Mehl, Honig und Salz in einer Schüssel mit 400 ml lauwarmem Wasser verrühren. Zugedeckt über Nacht im Warmen gehen lassen. Am nächsten Tag restl. Mehl zum Vorteig geben. Hefe mit Zucker in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zum Mehl gießen. Körner, Kerne und Nüsse dazugeben und Butter in kleinen Flöckchen darüber legen. Alles zu festem Teig verkneten. Zugedeckt 60 Min. gehen lassen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten, zu zwei ca. 40 cm langen Rollen formen und auf ein bemehltes Blech setzen. Mit einem Messer längs einkerben und zugedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen. Brote im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 30 Min. goldgelb backen. Evtl. mit Alufolie abdecken, wenn die Oberfläche der Brote zu braun wird. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp

Aus dem Teig können auch Brötchen gebacken werden (Backzeit 25-30 Min.)

Vierkornbrot

Zutaten für 1 Brot (ca. 750 g):

100 g Roggenmehl
100 g Gerstenmehl
100 g Haferschrot
100 g Weizenschrot
100 g Weizenmehl
1/2 EL Fenchelsamen
1 TL Koriander
1-2 TL Salz, 1 TL Zucker
1 Würfel Hefe
Mehl zum Kneten

1. Alle Mehl- und Schrotsorten in einer Schüssel mit Salz sowie Gewürzen bestreuen. Zucker und Hefe in ca. 3/8 l lauwarmem Wasser auflösen, zum Mehl geben und alles zu festem Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und ca. 2 Std. gehen lassen.

2. Teig nochmals durchkneten und in eine gefettete, bemehlte große Kastenform geben. Mit dem Messer schräg einkerben und zugedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 35-40 Min. backen. Oberfläche leicht mit Wasser bepinseln und Brot abkühlen lassen.

Roggenbrötchen mit Sesam

Zutaten für ca. 15 Stück:

500 g Roggenmehl, 50 g Sauerteig (beim Bäcker erhältlich) ca. 1/2 l lauwarmes Wasser
10 g frische Hefe, 1 EL Salz, 1 EL Sesamsamen, Mehl zum Kneten

In einer Schüssel 1/2 Mehl mit Sauerteig und Wasser mischen, Hefe zerbröckeln und einrühren. Alles unter das Mehl mischen. Teig zugedeckt im Warmen über Nacht stehen lassen. Salz, Sesam und restl. Mehl unter den Teig kneten und diesen gut durchschlagen. Teig zu Kugeln (je 50 g) formen und auf das bemehlte Backblech setzen. Brötchen mit Wasser bepinseln. Mit Mehl bestäuben und evtl. mit Sesam oder feinen Haferflocken bestreuen. Brötchen im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp: Statt mit Gewürzen können die Roggenbrötchen auch mit 2 EL gehackten, gemischten Kräutern gebacken werden. Dann mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Frische Hefe brauchen Sie und möglichst zwei bis drei Sorten Mehl, um diese leckere Brote zu backen. Kleiner Tipp: Sie können alle tiefgekühlt werden

Fotos: Wöhlber

Omas feinste Rhabarber-kuchen

Rhabarber-Marzipantarte

Zutaten für 12 Stück:
250 g Mehl
40 g Puderzucker
1 Prise Salz
150 g Butter, 2 EL Wasser
Außerdem:
500 g Rhabarber
300 g Schlagsahne
200 g feine Marzipan-Rohmasse
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
3 Eier
100 g gehobelte süße Mandeln
Dekoration:
Puderzucker
Pergamentpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1. Mehl, Puderzucker, Salz, Butterflöckchen und Wasser zu einem Teig verkneten. Abgedeckt und flachgedrückt ca. 30 Min. kalt stellen. Teig in eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) füllen, dabei den Rand hochziehen. Teig mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Min. „blind" backen. Hülsenfrüchte entfernen und Boden nochmals 8 Min. backen.

2. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Sahne und Marzipanwürfel in einem Topf aufkochen, dabei verrühren. Vanillezucker dazufügen. In einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Eier dazufügen und verrühren. 1/2 Mandeln gehobelt auf den Tarteboden streuen. Rhabarber strahlenförmig darauf verteilen. Guss darüber gießen. Rand mit restl. Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mürbeteig blind backen

1. Teig mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte einfüllen. 10 Min. vorbacken.

2. Papier und Hülsenfrüchte entfernen und Mürbeteigboden fertig backen wie angegeben.

Rhabarber- Marzipantarte

Festliche Rhabarbertorte

Festliche Rhabarbertorte

Sie sieht nicht nur verführerisch aus - die Torte ist mit ihrer Rhabarbersahnefüllung ein Hochgenuss

2 fertige helle Biskuitböden
750 g Rhabarber
abgeriebene Zitronenschale
3 EL Zitronensaft, 200 g Zucker
5 Blatt weiße Gelatine
5 Blatt rote Gelatine, 3/8 l Sahne
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Erdbeermarmelade
1/4 l Sahne
Mandelblättchen und Kakao zum Bestreuen, 12 Marzipanblüten, Marzipanblätter

1. Rhabarber in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker mischen. Auf dem Herd bei schwacher Hitze weichdünsten. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Masse abkühlen lassen.

2. Sahne steif schlagen. Vanillezucker dazufügen und vorsichtig unter die steif werdende Rhabarbermasse heben. Unteren Biskuitboden mit Marmelade bestreichen. Mit einem Tortenring umschließen. Rhabarbersahne auf den Boden streichen. Zweiten Boden daraufgeben und leicht andrücken. Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Tortenring mit einem heißen Messer lösen. Sahne steif schlagen und Torte damit einstreichen. Rand mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Oberfläche mit gesiebtem Kakao bestreuen und mit Marzi-panblüten und -blättern garnieren.

Tipp

Wer die Marzipanblüten selbst machen möchte, sollte fürs Ausstechen einen runden Zackenausstecher verwenden. Grünes Marzipan gibt es fertig zu kaufen. Ausrollen, Blätter formen und mit einem spitzen Messer Rippen einritzen.

Rhabarber-Bienenstich

Zutaten für 24 Stück:
Hefeteig:
500 g Mehl
1 Würfel Hefe
1/4 l Milch, 75 g Butter
1 Ei, 60 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
Salz
Belag:
150 g Butter
100 g Zucker, 250 g Sahne
150 g kernige Haferflocken
150 g Haselnussblättchen
Füllung:
900 g Rhabarber
1/8 l weißer Traubensaft
1/8 l Wasser
1 Stange Zimt
1 Zitrone
40 g Speisestärke
100 g Zucker
4 Blatt weiße Gelatine
600 g Sahne
50 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde formen. Hefe hineinbröckeln und mit Milch verrühren. Vorteig zugedeckt im Warmen 15 Min. gehen lassen. Dann Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt nochmals gehen lassen.

2. Für den Belag Butter schmelzen, Zucker darin auflösen, aber nicht bräunen. Sahne dazugießen und Haferflocken und Haselnussblättchen unterrühren. Abkühlen lassen. Hefeteig nochmals durchkneten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in der Größe des Backblechs (30 x 36 cm) ausrollen. Blech fetten und Teig darauflegen. Nussmasse auf den Teig streichen und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 200 Grad in ca. 30-35 Min. backen. Auskühlen lassen.

3. Rhabarber putzen, abziehen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Mit Traubensaft, Wasser, Zimtstange und der spiralförmig abgeschälten Zitronenschale 3 Min. kochen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Rhabarber damit binden. Zucker dazugeben. Rhabarber auskühlen lassen. Bienenstich in 4 Streifen (ca. 9 cm Breite) schneiden und diese waagrecht halbieren.

4. Aus Alufolie Streifen (ca. 5 cm Höhe) falten und um die 4 unteren Kuchenstreifen legen. Rhabarber auf die unteren Streifen streichen. Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Dabei nach und nach Zucker sowie Vanillemark dazugeben. Weiterschlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahne rühren. Auf die Rhabarberschicht streichen und kalt stellen. Die oberen Teigstreifen in je 6 Stücke schneiden. Die Alufolie entfernen. Untere Teigstreifen ebenfalls in je 6 Stücke schneiden und mit den oberen abdecken.

Rhabarber-Bienenstich

Für Bienenstich-Fans ist diese Variante mit einer Füllung aus Rhabarberkompott und Sahne genau das Richtige

Fotos: Teubner Foodfoto, Schwartau

Torten für Familienfeste

Feiertage, Sonntage und selbstverständlich auch Geburtstage gibt es in großer Anzahl in den nächsten Wochen. Torten aus Großmutters Backbuch sollen Ihnen helfen, immer das passende Rezept zur Hand zu haben

Napfkuchen

500 g Mehl, 40 g Hefe
1/8 l lauwarme Milch
200 g Butter, 120 g Zucker
3 Eigelbe, 2 EL Eier
Mark von 1 Vanilleschote
1/2 TL Salz, 3 EL Sahne
30 g Korinthen, 60 g Rosinen
30 g gehacktes Zitronat und Orangeat
2 cl Rum
80 g gehackte Mandeln

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel für die Form
1 Gugelhupf-Form (22 cm Ø)
200 g Puderzucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe mit der lauwarmen Milch darin auflösen. Vorteig mit Mehl bestäuben und zugedeckt gehen lassen, bis die Oberfläche deutlich Risse zeigt. Korinthen, Rosinen, Zitronat sowie Orangeat in einer Schüssel mit Rum übergießen und zugedeckt ziehen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und mit gehackten Mandeln mischen.

2. Weiche Butter in grobe Stücke zerteilen. Butter, Vanillemark, Eigelbe und Eier schaumig rühren. Die Masse soll dabei ihr Volumen verdoppeln. Buttermischung zum Vorteig geben und mit dem Mehl zu einem weichen Hefeteig rühren. So lange schlagen bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch abdecken und nochmals 20-25 Min. gehen lassen, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat.

3. Form gleichmäßig ausfetten, und mit Bröseln ausstreuen. Eingelegte Früchte-Mandelmischung zum Hefeteig geben und untermengen, dafür einen Holzspatel verwenden. Teig erneut kurz gehen lassen, in die Form füllen, glatt streichen und zugedeckt noch einmal auf das Doppelte seines Volumens gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 45 Min. backen. Stäbchenprobe! Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

Schwarzwälder Kirschtorte

Mürbeteig:

150 g Mehl, 100 g Butter
50 g Zucker, 1 Msp. Salz
2 EL passierte Kirschmarmelade zum Bestreichen

Biskuit:

7 Eier, 250 g Zucker
60 g Butter, 150 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kakaopulver

Füllung:

450 g Sauerkirschen mit Saft (Glas)
40 g Zucker, 1/2 Zimtstange
2 gehäufte TL Speisestärke
3/4 l Sahne, 60 g Zucker

Tränke:

6 cl Kirschwasser
4 cl Läuterzucker

Dekoration:

150 g Halbbitter-Schokolade
8 rote Belegkirschen

1. Für den Mürbeteigboden Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und

Napfkuchen

in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Stücken, Zucker und Salz hineingeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mind. 1 Std. im Kühlschrank kühlen.

2. Teigkugel zu einem runden Boden (26 cm Ø) ausrollen, in eine Springform geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad nach Sicht in ca. 8-10 Min. schön hellbraun backen.

3. Für den Biskuit Eier mit Zucker im Wasserbad schlagen, bis sie lauwarm sind. Aus dem Wasserbad nehmen und ca. 8 Min. kalt schlagen, bis die Masse cremig geworden ist. Inzwischen Butter erwärmen. Mehl, Speisestärke und Kakaopulver über die Eimasse sieben und unterheben. Flüssige, warme Butter langsam unterziehen. Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Oberfläche glatt streichen und im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen 30-35 Min. backen. Über Nacht auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Sauerkirschen abseihen. 1/4 l des aufgefangenen Saftes mit Zucker und Zimt aufkochen, dann die Zimtstange herausnehmen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und Saft damit binden. Einige Male kräftig aufkochen lassen, Kirschen zugeben und vorsichtig umrühren, damit sie nicht zerdrückt werden. Erneut aufwallen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

5. Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen und dünn mit Kirschmarmelade bestreichen. Biskuitboden zweimal durchschneiden. Sahne mit Zucker steif schlagen. Ersten Tortenboden auf den Mürbeteigboden legen und dünn mit Sahne bestreichen. Darauf mit einem Spritzbeutel Sahneringe aufspritzen. In die Zwischenräume die erkalteten, angedickten Kirschen dicht aneinander einlegen und eine Schicht Sahne gleichmäßig darüber verstreichen. Zweiten Boden auflegen, mit Kirschwasser-Läuterzucker tränken und eine Sahneschicht aufstreichen. Dritten Boden auflegen und ebenfalls tränken.

6. Torte mit Sahne einstreichen. Darauf achten, dass der braune Teig vollständig verdeckt ist. Für die Schokospäne vom Schokoladenblock mit einem scharfen Messer feine Stücke abschaben, dabei das Messer nicht zu schräg halten, damit nicht ganze Schokostücke herausbrechen. Die Mitte der Torte mit Schokospänen ausfüllen. Sahnerosetten aufspritzen und mit halbierten Belegkirschen garnieren.

Schwarzwälder Kirschtorte

Aprikosen-Sahnecremetorte

Aprikosen-Sahnecremetorte

Zutaten für 16 Stück:
50 g Marzipan-Rohmasse
5 Eigelbe, 80 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
3 Eiweiße, 60 g Mehl
20 g Speisestärke
40 g geriebene Kuvertüre
Pergamentpapier zum Aufstreichen der Böden
Füllung:
80 g Zucker, 3/8 l Milch
3 Eigelbe, 5 Blatt Gelatine
50 g Marzipan-Rohmasse
4 cl Amaretto (Mandellikör)
3/8 l geschlagene Sahne
600 g Kompott-Aprikosen
Garnitur:
2-3 Baiserschalen
1/4 l Sahne, 1 EL Zucker

1. Marzipan-Rohmasse zuerst mit einem Eigelb weichkneten. Dann nach und nach restl. Eigelbe, 1/3 Zucker sowie Vanillemark zugeben, schaumig rühren. Eiweiße zu Schnee schlagen, dabei restl. Zucker langsam einrieseln lassen. Mehl mit Speisestärke sieben, feingeriebene Kuvertüre darunter-mischen. 1/3 Eischnee unter die Eigelbmasse rühren, dann restl. Eischnee und die Mehlmischung darunterheben. Zwei Ringe (26 cm Ø) auf Pergament vorzeichnen und die Masse darauf verteilen. Gleichmäßig stark aufstreichen und das Papier mit den Böden auf das Backblech ziehen. Bei 220 Grad ca. 10-12 Min. backen.

2. Mit einem Tortenring die Ränder der Böden glatt schneiden, dann den Ring um einen Boden stellen. Zucker, Milch und Eigelbe unter Rühren erhitzen, bis sie angedickt auf dem Kochlöffel liegen bleibt. Die in kaltem Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Creme durch ein Sieb geben. Marzipan-Rohmasse in einer Schüssel mit ganz wenig Creme glatt rühren. Dann restl. Creme und Mandellikör unterrühren. Unter die abgekühlte, aber noch flüssige Creme die geschlagene Sahne ziehen. Ca. 1/3 davon auf den Biskuitboden streichen. Gut abgetropfte Aprikosenhälften darauf verteilen (4-5 Hälften für die Garnitur reservieren) und mit dem nächsten 1/3 Creme abdecken. Zweiten Boden darauflegen, restl. Creme einfüllen und Oberfläche glattstreichen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

3. Torte mit einem Messer vom Ring lösen und diesen abheben. Baiserschalen in möglichst gleichmäßig große Splitter hacken. Torte dünn mit Schlagsahne einstreichen, damit die Baiserbrösel gut haften, mit denen sie anschließend eingestreut wird. In 16 Stücke einteilen, mit Spritzbeutel und Sternttülle Rosetten daraufspritzen und mit je einer Aprikosenspalte belegen.

Torten für Familienfeste

Coffee-Grashopper-Torte

Himbeersahne-Biskuittorte

1 fertiger heller Biskuit (oder 3 Wiener Böden)

Füllung:

300 g frische Himbeeren
4 EL Himbeergeist
5 Blatt Gelatine, 1/2 l Sahne
90 g Zucker
4 EL Aprikosenmarmelade

Guss:

250 g Puderzucker
4-5 EL heißes Wasser

Außerdem:

2 EL geröstete Mandelblättchen, fertige Zucker-Gelee-Himbeeren, Marzipanblätter

1. Für die Füllung verlesene Himbeeren im Mixer pürieren und mit Himbeergeist parfümieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und nach Vorschrift auflösen. In das Fruchtpüree rühren. Sahne mit Zucker steif schlagen und das Himbeerpüree darunterrühren.

2. Ersten Biskuitboden mit 1/2 der Himbeersahne bestreichen, zweiten Boden aufsetzen, mit restl. Sahne bestreichen und letzten Boden aufsetzen. Aprikosenmarmelade erwärmen, durch ein feines Sieb streichen und Tortenrand sowie Oberfläche damit einpinseln. Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Für den Guss Puderzucker sieben und nach und nach mit kochendheißem Wasser verrühren, bis die Glasur die gewünschte Konsistenz hat. Torte damit dick einpinseln, Tortenrand mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und Oberfläche mit Himbeergelee-Bonbons und Marzipanblättern garnieren.

Tipp

So richtig etwas für warme Frühsommer-Abende mit lieben Gästen ist die Grashopper - Torte, deren Kaffeecreme mit einem Cocktail aromatisiert wird, der zusätzlich als Drink serviert werden kann.

Himbeersahne Biskuittorte

Coffee-Grashopper-Torte

Biskuit:
2 große Eier
3 TL heißes Wasser
50 g Zucker
2-3 Tropfen Minzöl, 50 g Mehl
10 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver

Grashopper-Cocktail:
3 cl grüne Creme de Menthe
3 cl Kaffeelikör (z.B. Tia Maria)
6 cl Sahne

Creme:
1/2 l Milch
1 EL lösliches Kaffeepulver
40 g Zucker
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
350 g Butter
140 g Puderzucker

Tränken der Löffelbiskuits:
60 ml kalten Kaffee, 10 ml Läuterzucker, 8 Löffelbiskuits

Außerdem:
1 rechteckige Form (15 x 22 cm)
80 ml grüne Creme de Menthe
2 Blatt Gelatine
Kakao zum Besieben

1. Eier, Wasser, Zucker und Minzöl weißschaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und langsam in die Masse einarbeiten. Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen.

2. Zutaten für den Cocktail in einem Shaker 2-3 Sek. kräftig schlagen. Für die Creme von der kalten Milch 2-3 EL abnehmen. Restl. Milch mit Kaffeepulver und Zucker in einer Kasserolle zum Kochen bringen. Mit kalter Milch Puddingpulver anrühen und in die kochende Milch rühren. Nochmals 2-3 mal, aufwallen lassen. Cocktail einrühren, auskühlen lassen und die Creme durch ein Sieb passieren.

3. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Kaffee-Creme nach und nach unter die schaumig geschlagene Butter geben und weiterschlagen. Den Biskuitboden einmal quer halbieren und 1/3 Buttercreme ca. 1 cm hoch gleichmäßig darauf verstreichen.

4. Kaffee und Läuterzucker miteinander vermischen, Löffelbiskuits darin tränken und im Abstand von 1 cm auf die Creme setzen. Creme halbieren. Eine Hälfte gleichmäßig auf die Löffelbiskuits streichen. Zweiten Boden daraufsetzen, und 2-3 Std. kühlen. Mit restl. Creme die Torte ringsum einstreichen und mit dem Dekorierkamm an den Seiten entlang streichen.

5. Restl. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ein rautenförmiges Gitter aufspritzen.

6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Creme de Menthe kurz erhitzen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Tortenoberfläche mit Kakao besieben. Abgekühlte, leicht gelierende Creme de Menthe in die Rautenlücken füllen und nochmals fest werden lassen. In Rechtecke schneiden und servieren.

Tipp: Der Cocktail kann im Sommer auch als Drink auf gestoßenem Eis serviert werden.

Altwiener Punschtorte

6 Eier, getrennt
125 g Zucker
150 g Mehl, 75 g Speisestärke
2 TL Backpulver, 6 cl Rum
300 g Aprikosenmarmelade
Saft von 2 Orangen
Saft von 1 Zitrone

Guss:
200 g Puderzucker
1/2 TL Kakaopulver

1. Eiweiße steif schlagen und Eigelbe mit 100 g Zucker schaumig rühren. Eischnee, Mehl, Speisestärke und Backpulver unterziehen. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Herd bei 180 Grad 45 Min. backen. 1 Tag ruhen lassen, dann zweimal durchschneiden.

2. Mittleren Boden in 2 cm große Würfel schneiden, Böden mit 1 Schnapsglas Rum beträufeln und mit 200 g Marmelade bestreichen. Unteren Boden wieder in den Springformrand geben. 1 Schnapsglas Rum mit den Säften, 50 g Marmelade und restl. Zucker aufkochen lassen. Biskuitwürfel untermischen. Füllung auf den Tortenboden geben. Oberen Boden leicht andrücken. Torte 1 Std. mit einem Brettchen beschwert ruhen lassen, mit restlicher erwärmten Marmelade überziehen.

3. Puderzucker mit restl. Rum mischen und 2 EL vom Guss mit Kakao verrühren. Torte glasieren, Kakaoguss spiralförmig auf die Torte spritzen und mit einem Messer Linien von innen nach außen ziehen.

Punschtorten waren ursprünglich „Restekuchen", die mit Alkohol aufgepeppt wurden. Doch in Österreich hielt man davon nicht viel - unsere Punschtorte jedenfalls ist ein Neu-Produkt

Altwiener Punschtorte

Fotos: Teubner Foodstudio

Wenn die Jüngsten Geburtstag feiern, müssen Mutti oder Oma eine Torte servieren. Oder zwei. Mit fertigen Biskuitböden ist das kein Zeitproblem

Lustige Ruck-zuck-Torten

So wird's gemacht:

1. Mit einer Palette oder breitem Messer die Zucker-Dekorherzen an den Rand drücken.

2. Puderzuckerguss in eine Spritztüte geben und Männchen aufspritzen.

Smartie-Torte

1 dunkler dreigeteilter Biskuitboden

Buttercreme:
1 Pck. Vanillepudding
500 ml Milch, 40 g Zucker
300 g Butter, 140 g Puderzucker

Dekoration:
200 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
Zuckercouleur braun

Außerdem:
Smarties
bunte Schokoladenraspeln

1. Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Buttercreme zubereiten wie beim Rezept „Schoko-Himbeer-Torte" angegeben.

2. Erstes Drittel der Creme gleichmäßig auf dem ersten Boden verstreichen, zweiten Boden daraufgeben, zweites Drittel der Creme gleichmäßig darauf verstreichen. Dritten Boden daraufgeben und mit restl. Creme Rand und Oberfläche der Torte einstreichen.

3. Rand mit bunten Schokoraspeln einstreuen. Rand der Tortenoberfläche mit Smarties auslegen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Zuckercouleur hinzufügen bis eine zähflüssige Masse entsteht. Mit einer Papierspritztüte einen Zug auf die Tortenoberfläche spritzen.

So wird's gemacht:

Mit dunkler Spritzglasur einen Zug aufspritzen

Schoko-Himbeer-creme-Torte

1 dunkler dreigeteilter Biskuitboden

Buttercreme:
1 Pck. Vanillepuddingpulver
350 ml Milch
150 g Himbeermark
60 g Zucker, 300 g Butter
140 g Puderzucker

Dekoration:
150 g Puderzucker
ca. 2-3 EL Zitronensaft

Außerdem:
Zucker-Dekorherzen Silber-Zuckerkugeln

1. Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen. Für die Buttercreme Vanillepuddingpulver mit 3-4 EL Milch verrühren. Restl. Milch mit Himbeermark und Zucker aufkochen. Aufgelöstes Puddingpulver einrühren und 2-3 mal unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen.

2. Butter in Stücken und Puderzucker schaumig schlagen. Abgekühlten Himbeerpudding durch ein Sieb passieren und löffelweise unter die Butter geben, bis es eine Masse ist. Erstes Drittel der Creme auf den ersten Boden gleichmäßig verstreichen. Zweiten Boden daraufsetzen. Zweites Drittel Creme auf den zweiten Boden streichen und den dritten Boden daraufsetzen. Mit restl. Creme Rand und Oberfläche der Torte gleichmäßig einstreichen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, so dass eine zähflüssige Masse entsteht. In eine Papierspritztüte geben und ein Männchen auf die Tortenoberfläche spritzen. Mit Zucker-Dekorherzen und Zuckerkugeln nach Belieben ausgarnieren.

Die Buttercremefüllung ist für beide Torten gleich, nur wird eine mit Himbeermark rosa gefärbt. Die Garnitur kann beliebig verändert werden

Schoko-Himbeercreme-Torte

Smartie-Torte

Chinesische Nutella-Torte

1 fertiger heller dreigeteilter Biskuit-Boden

Creme:
300 g Joghurt
150 g Nutella
80 g Zucker
8 Blatt Gelatine
300 ml Sahne

Dekoration:
200 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Tube braune Zuckerschrift

Außerdem:
bunte Konfetti
orangene Zuckerstreusel usw.

1. Ersten Boden auf eine Tortenunterlage legen und mit dem Tortenring (24 cm Ø) umschließen.

2. Für die Creme Joghurt in eine Schüssel geben. Nutella leicht erhitzen. Wenn es flüssig wird unter den Joghurt geben. Zucker hinzufügen und alles glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und nach Vorschrift auflösen. In die Joghurtcreme einrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

3. 1/2 Creme auf dem ersten Boden verteilen. Zweiten Boden daraufsetzen. Restl. Creme daraufgeben und dritten Boden daraufsetzen. Im Kühlschrank 2-3 Std. kühlen. Aus der Form lösen.

4. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und Rand und Oberfläche der Torte gleichmäßig einstreichen. Mit brauner Zuckerschrift ein Gesicht auf die Oberfläche der Torte spritzen. Nach Belieben mit Konfetti und Zuckerstreuseln dekorieren.

Tipp

Diese vier Torten sollen eine Anregung sein, wie man mit fertigen Biskuitböden schnell und unproblematisch kleine Gäste erfreuen kann. Füllungen und Dekoration können nach eigenem Gusto abgewandelt werden.

So wird's gemacht:

1. Vanillesahne in Spritzbeutel füllen und am Rand Rosetten aufspritzen.

2. Die Ente mit Zuckerstreusel und Perlenzauber ausgarnieren.

Brombeer-Torte

1 heller dreigeteilter Biskuitboden

Creme:
500 g Quark
100 g Zucker
150 g Brombeermark
9 Blatt Gelatine
200 ml Sahne

Dekoration:
250 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Tube braune Zuckerschrift

Außerdem:
bunte Zuckerstreusel
Perlenzauber nach Belieben

1. Ersten Boden auf eine Tortenunterlage legen und mit dem Tortenring (24 cm Ø) umschließen. Für die Creme Quark, Zucker und Brombeermark miteinander glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und nach Vorschrift auflösen. In die Quarkcreme einrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

2. 1/2 Masse auf dem ersten Boden verteilen. Zweiten Boden daraufsetzen, restl. Creme darauf verteilen und dritten Boden daraufsetzen. Im Kühlschrank 2-3 Std. kühlen.

3. Torte aus der Form lösen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, 8-10 EL davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Mit restl. Sahne Tortenrand und Oberfläche gleichmäßig einstreichen. Rosetten auf den Rand spritzen. Mit brauner Zuckerschrift eine Ente in die Mitte der Torte spritzen. Nach Belieben mit Zuckerstreuseln und Perlenzauber ausgarnieren.

Fotos: Teubner Foodstudio

Bei groß und klein gleichermaßen beliebt

Quark-kuchen

Quark-Apfelkuchen

Mürbeteig:
250 g Mehl, 125 g Butter
100 g Puderzucker, 1 Eigelb
1 Prise Salz
Füllung:
250 g Quark, 100 g Zucker
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
4 Eier, 1/4 l Sahne
Belag:
600 g Äpfel
30 g Rumrosinen
2 EL Zucker, 1/2 TL Zimtpulver
3 EL Aprikosenkonfitüre
zum Glasieren
20 g geröstete Mandelblättchen

1. Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Butter in Stückchen, Puderzucker, Eigelb und Salz hineingeben. Alles rasch mit den Händen zu glattem Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, für mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Boden und Rand einer Springform (24 cm Ø) damit auslegen.

2. Für die Füllung Quark mit Zucker, Puddingpulver, Zitronenschale und Eiern verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkmasse in die Springform füllen und Oberfläche glatt streichen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten auf die Quarkmasse legen und Rumrosinen darüberstreuen. Zimt sowie Zucker miteinander vermischen und über die Äpfel streuen. Apfelkuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 190 Grad ca. 70 Min. backen.

3. Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aprikosenkonfitüre erhitzen, durch ein feines Sieb streichen und den Kuchen rundherum damit einstreichen. Rand mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Mandarinen-Käsetorte

Zutaten für 12 Stück:
Teig:
250 g Mehl, 3 EL Zucker
180 g kalte Butter oder Margarine
1 Ei, Fett für die Form
Füllung:
8 EL Kokosraspel
350 g Clementinen
4 Eier, getrennt
Saft von 1 Zitrone
750 g Magerquark
200 g Zucker
3 EL Speisestärke
2 EL Zitronenmarmelade

1. Mehl, Zucker, Butter oder Margarine und Ei rasch zu einem glatte Teig verkneten und ca. 1 Std. kalt stellen. Teig ausrollen, eine gefettete Springform (Ø 24 cm)

Mandarinen-Käsetorte

Dass Quarktorten mit einem flachen Mürbeteigboden am besten gelingen, zeigt einmal mehr dieses Prachtexemplar mit der Mandarinen-Quarkfüllung. Die Kokosflocken geben einen exotischen Touch

damit auslegen und Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 10 Min. vorbacken.

2. Für die Füllung 5 EL Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Clementinen schälen und in Spalten teilen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zitronensaft, Quark, Zucker Speisestärke und geröstete Kokosraspel verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Auf den Teigboden 3 EL Quarkmasse verteilen, Clementinen auflegen und mit restl. Quarkmasse bestreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 1 Std. backen. Noch warm mit Zitronenmarmelade bestreichen und abkühlen lassen. Mit restl. Kokosraspeln bestreut servieren.

Käsekuchen mit Obst und Streusel

Boden:
300 g Mehl
100 g Puderzucker
1 Eigelb
200 g Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/4 unbehandelten Zitrone
1 verstellbares Rechteck (20 x 28 cm Länge und 5 cm Höhe aus Metall)

Füllung:
300 g TK-Beerencocktail
50 g Butter, 125 g Zucker
2 Eier, getrennt
Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
500 g Magerquark (Topfen)
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Streusel:
175 g Mehl
100 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Pck. Vanillezucker

1. Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker, Eigelb, Butter in Stücken und Salz hineingeben. Rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Folie wickeln. 1 Std. kalt stellen.

2. Beeren antauen. Butter, Zucker, Eigelbe, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel schaumig rühren. Quark und Puddingpulver unterrühren. Eiweiße steifschlagen und unterheben.

3. Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter und Vanillezucker in einer Schüssel vermengen. Mit den Fingern zu Streuseln zerkrümeln.

4. Verstellbares Rechteck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. In das Rechteck legen, dabei einen ca. 4-5 cm hohen Rand formen. 1/2 Quarkmasse auf dem Boden verteilen, mit ca. 2/3 Beeren belegen. Restl. Quarkmasse daraufgeben, Oberfläche glatt streichen und restl. Beeren darauf verteilen. Streusel gleichmäßig darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 40-50 Min. backen. In dem Rechteck abkühlen lassen. Die Ränder mit einem Messer lösen und dann das Rechteck entfernen.

Tipp

Der Quarkkuchen mit Streusel kann mit vielen Obstvariationen gebacken werden, z.B. mit Äpfeln, Pflaumen, Aprikosen etc.

Käsekuchen mit Obst und Streusel

Muttertagsherz

Für

He

Tipp

Die Torte schmeckt am nächsten Tag am besten.

Das romantische Herz ist relativ schnell zubereitet, denn die Biskuitböden sind fertig gekauft und werden mittels einer Schablone zugeschnitten. Ohne Schriftzug kann es auch als Geburtstagsherz verschenkt werden

Muttertagsherz

1 Packung Wiener Böden hell (3 Lagen 400 g)

Füllung:

1/2 l Milch, 30 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
1 Eigelb, 250 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 TL Instant Nescafe
1/2 Glas Himbeerkonfitüre
1 cl Himbeergeist
250 g Marzipan-Rohmasse
160 g Puderzucker
gelbe Speisefarbe

Garnitur:

3 Moccabohnen
1 TL gehackte Pistazien

1. Wiener Böden auf eine feste Unterlage legen. Aus einem Karton ein Herz als Schablone ausschneiden, auf die Böden legen und mit einem scharfen, langen und spitzen Messer das Herz aus den Böden schneiden. Den übrig gebliebenen Biskuit zu Bröseln trocknen und anderweitig für Süßspeisen etc. verwenden.

2. Von der Milch 3 EL abnehmen und damit Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker anrühren. Milch langsam zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Zum Schluss mit Eigelb legieren. Pudding kalt werden lassen, dabei wegen der Hautbildung immer wieder umrühren. Weiche Butter mit Puderzucker cremig rühren, abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren.

3. Tropfenweise heißes Wasser in den Nescafe rühren, bis daraus ein dicker Brei entstanden ist. Unter die Hälfte der Creme rühren. Himbeerkonfitüre leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen. Mit dem Himbeergeist parfümieren. Jede Lage der Wiener Böden dünn und sorgfältig mit insgesamt 2/3 der Konfitüre bestreichen.

4. Von der Moccacreme 3-4 EL in eine kleine vorbereitete Papierspritztüte geben, Spitze abschneiden und oben zusammenfalten. Von der Vanillecreme etwa 1/4 in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Den untersten und obersten Boden jeweils mit der Vanillecreme einstreichen, den mittleren mit der Moccacreme. Böden aufeinandersetzen und kühl stellen.

5. Marzipan klein schneiden und rasch mit Puderzucker zu einer geschmeidigen Masse verkneten und mit der Speisefarbe zartgelb färben. Einen Streifen in der Höhe und im Umfang des Herzens ausrollen. Das Muster mit einem Karierholz anbringen. Den Rand des Herzens mit der restl. Konfitüre einstreichen und den vorbereiteten Marzipanstreifen vorsichtig am Herz anbringen und mit der flachen Hand etwas andrücken. Die Enden des Marzipans sollten an der Spitze des Herzens zusammentreffen. Nun mit der weißen Creme die Tupfer und die Blumen spritzen und mit der Moccacreme den Schriftzug „Zum Muttertag". Mit den Moccabohnen und den gehackten Pistazien garnieren.

Aprikosentorte

1 Dose Aprikosen

Rührteig:

125 g Butter, 125 g Zucker
2 Eier, 150 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
2 cl Rum
100 g Aprikosenkonfitüre
50 g gehobelte geröstete Mandeln
50 g Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker, Zuckerblümchen und Zuckerschrift

1. Früchte aus der Dose auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter schaumig rühren, Zucker nach und nach dazugeben. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu der Zucker-Buttermasse sieben. Zuletzt Rum unterrühren.

2. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) am Boden mit Pergamentpapier auslegen, einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Aprikosen einlegen, Teig darübergeben und mit einem Messer glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad 45 Min. backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen und stürzen.

3. Aprikosenmarmelade aufkochen. Rand und Oberfläche der Torte bestreichen. Den Rand mit Mandeln bestreuen. Marzipan-Rohmasse und gesiebten Puderzucker verkneten. Ca. 1/2 cm dick ausrollen und ein Herz ausschneiden. Mit Puderzuckerglasur bestreichen, auf die Torte legen und nach Belieben Zuckerblümchen und Zuckerschrift garnieren.

Aprikosentorte

Mutti's Ehrentag:

Torten, die von rzen kommen

Schokoladentorte zum Muttertag

Schokoladentorte zum Muttertag

3 fertige dunkle Wiener Böden oder ein Schokoladenbiskuit, in 3 Böden geteilt

Füllung:
1/2 l Milch, 1 Pck. Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
250 g weiche Butter
50 g Puderzucker
50 g Kuvertüre
150 g Aprikosenkonfitüre
2 cl Aprikosenlikör

Garnitur:
13 rote Belegkirschen
1 EL gehackte Pistazien
3 kandierte Veilchen
2 EL Mandelblättchen

1. Für die Füllung von der Milch 2 EL abnehmen und damit das Puddingpulver anrühren. Restl. Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und einen Pudding kochen. Während des Abkühlens immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

2. Butter mit Zucker cremig aufschlagen und teilen. Kuvertüre im Wasserbad auflösen, aber nicht kochen! Kuvertüre langsam mit dem Schneebesen in eine Hälfte der Butter-Zuckermischung einschlagen. In die zweite Butter-Zuckermischung den Pudding esslöffelweise einrühren. Jeweils ein Drittel der hellen und dunklen Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

3. Aprikosenkonfitüre erwärmen, Likör unterrühren. Leicht abgekühlt die Böden damit dünn bestreichen. Einen Boden mit der Hälfte der hellen Creme, den zweiten Boden mit der restl. dunklen Creme bestreichen. Böden aufeinandersetzen, Decke und Rand mit restl. hellen Creme einstreichen. Mit der Vanillecreme im Spritzbeutel knapp über dem unteren Rand der Torte kleine Tupfer anbringen, auf der Oberfläche ein Herz und kleine Blümchen spritzen. Mit Schokoladencreme am Rand Tupfer spritzen, Blümchen ausspritzen, Schriftzug anbringen. Torte mit Belegkirschen, Pistazien, kandierten Veilchen und Mandelblättchen garnieren.

Tipp

Bei der Herstellung von Buttercreme darauf achten, dass Pudding und Butter die gleiche Temperatur haben. Sollte sie dennoch mal gerinnen - kurz erwärmen und umrühren, dann wird sie wieder geschmeidig.

Fotos: Teubner Foodstudio

Wenn auf den Märkten die ersten Beerenfrüchte und Aprikosen angeboten wurden, gab es für Großmamas Backlust kein Halten mehr. Machen Sie es ihr nach! Backen Sie für Ihre Familie

Köstliche, saftige Obstkuchen

Beerenkörbchen

Beerenkörbchen

Zutaten für ca. 12 Stück:

Teig:

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker, 1 Prise Salz
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1 Pck. Vanillezucker, 3 Eier
300 g Mehl, 2 TL Backpulver
2 EL Kirschwasser

Füllung:

200 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
350 g Beeren der Saison und Kirschen

1. Fett, Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker cremig rühren. Nacheinander Eier einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und unterrühren. Kirschwasser einrühren. Eine kleine Kastenform (20 cm Länge) einfetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 60 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen und völlig abkühlen lassen. Am besten wird der Kastenkuchen schon am Vortag gebacken!

2. Kuchen so zurechtschneiden, dass in der Mitte eine Scheibe wie ein Henkel stehen bleibt. Links und rechts den Kuchen mit einem Löffel so tief wie möglich vorsichtig aushöhlen.

3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Beeren sowie Kirschen putzen und mit Sahne mischen. Mischung in den Kuchen füllen, einige schöne Beeren und Kirschen zur Dekoration extra auflegen.

Tipp

Beim Aushöhlen des Kastenkuchens bitte „mit Gefühl" arbeiten, damit er nicht an den Außenwänden abbricht. Also am besten einen Teelöffel benutzen. Die Kuchenreste können für einen süßen Obstauflauf verwendet werden.

Feiner Aprikosenkuchen

Zutaten für 12 Stück:

300 g Mehl, 100 g kalte Butter
100 g Zucker, 1/2 TL Salz
1 TL Zitronensaft
2 EL kaltes Wasser

Belag und Guss:

500 g frische Aprikosen (auch Glas oder Dose)
2 Eigelbe, 2 EL Zucker
125 ml Sahne

Eiweißrosetten:

2 Eiweiße, 1 Prise Salz
80 g Zucker
einige Tropfen Zitronensaft

1. Mehl auf ein Backbrett geben. Butter in Stückchen auf dem Mehl verteilen. Zucker und Salz darüber streuen. Zitronensaft und Wasser dazugeben. Alle Zutaten rasch zusammen kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Eine Backform fetten, Teig einlegen und einen Rand formen. Teigoberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Frische Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Eingemachte Früchte (Glas oder Dose) gut abtropfen lassen. Aprikosen mit der Rundung nach oben gleichmäßig auf den Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene bei 200 Grad ca. 10 Min. backen.

3. Inzwischen Eigelb mit Zucker und Sahne verquirlen. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Guss gleichmäßig über die Früchte gießen. Kuchen zurück in den Ofen schieben und auf der mittleren Schiene bei gleicher Temperatur ca. 15 Min. weiter backen.

4. Eiweiße mit Salz, Zucker und Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Eischnee in eine Spritztüte mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Zwischen die Aprikosen Rosetten spritzen. Auf der oberen Schiene bei gleicher Temperatur ca. 5-10 Min. backen, bis die Baiserrosetten zartgelb sind.

Feiner Aprikosenkuchen

Rot-Blauer Beerenkuchen

Zutaten für ca. 12 Stück:

Knetteig:

200 g Mehl, 1 TL Backpulver
2 EL Honig, 1 Prise Salz
100 g Margarine
4 EL Weißwein
3 EL Semmelbrösel
1 EL Zucker

Belag:

250 g Johannisbeeren
250 g Heidelbeeren
150 g Brombeeren
200 ml Sauerrahm
100 ml Crème fraîche
100 ml Sahne
2 EL Vanille-Puddingpulver
80 g Zucker, 3 EL Puderzucker

1. Mehl sowie Backpulver mischen und sieben. Mit Honig, Salz, in kleine Stücke geschnittene Margarine und Weißwein rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Eine Kuchenform (26 cm Ø) fetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und einen 3 cm hohen Rand formen. Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen. Semmelbrösel mit Zucker mischen und auf den Teigboden streuen.

3. Beeren putzen und vorsichtig vermengen. 1/2 Beeren auf dem Teig verteilen. Sauerrahm, Crème fraîche, Sahne, Puddingpulver und Zucker mischen und auf den Beeren verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Min. backen. Restl. Beeren auf der Oberfläche des noch warmen Kuchens verteilen. Kuchen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

So wird's gemacht:

Damit der Guß Halt bekommt, einen 3 cm hohen Rand formen. Teigplatte mit der Gabel perforieren.

Köstliche, saftige Obstkuchen

Die Himbeer-Sahnefüllung und der Himbeer-Belag sorgen bei dieser Torte für eine Aroma-Sinfonie, die umwerfend gut ist

Joghurt-Sahnetorte mit Himbeeren

Biskuitmasse:
4 Eier, getrennt, 100 g Zucker
1 1/2 TL Vanillezucker
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale, 1 Prise Salz
90 g Mehl

Tränke:
50 ml Wasser, 20 g Zucker
50 g passierte Himbeeren mit 1 TL Zucker vermischt

Creme:
6 Blatt weiße Gelatine
200 g passierte Himbeeren mit 2 EL Zucker vermischt
125 g Zucker, 1 EL Zitronensaft
300 g Naturjoghurt
350 ml Sahne

Belag:
400 g Himbeeren
1 P. klarer Tortenguss
1 EL gehackte Pistazien

Außerdem:
Backpapier für das Blech

1. Eigelbe mit 50 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Eiweiße in einer fettfreien Schüssel zu steifem Schnee schlagen, dabei restl. Zucker einrieseln lassen. Eischnee locker unter die Eigelbmasse heben. Gesiebtes Mehl unterheben. Auf Backpapier 2 Kreise (je 23 cm Ø) aufzeichnen. Kreise jeweils mit 1/2 Masse ausstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad goldbraun backen. Böden auf exakt (23 cm Ø) zurechtschneiden, damit man später am Tortenrand nur Creme sieht.

2. Wasser und Zucker aufkochen, bis sich dieser aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Mit passierten Himbeeren vermischen und die Böden damit beträufeln.

3. Einen Boden in einen Tortenring (24 cm Ø) setzen. Für die Creme Gelatine einweichen, ausdrücken und nach Vorschrift auflösen. Himbeermark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine und den Joghurt einrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. 1/2 Creme auf den Boden streichen, dabei den frei bleibenden Rand bis zum Tortenring auffüllen. Zweiten Boden auflegen und mit restl. Creme auffüllen. Mit Alufolie abdecken und kühl stellen, bis die Creme fest geworden ist.

4. Torte herausnehmen und dicht mit Himbeeren belegen, dabei am Rand beginnen. Guss nach Vorschrift zubereiten, darübergeben und fest werden lassen. Ring entfernen und Oberfläche mit gehackten Pistazien bestreuen.

Sauerkirschschnitten

Zutaten für 35 Stück:
Rührteig:
250 g Butter, 300 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
4 Eier, 500 g Mehl
1 Pck. Backpulver, 2 TL Milch
2 EL Kakao
Füllung:
740 g Sauerkirschen (2 Gläser)
Buttercreme:
1/2 l Milch
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
2 EL Zucker
250 g weiche Butter
50 g Puderzucker
Schokoladenguss:
1 kleines Ei, 40 g Puderzucker
20 g Kakao, 50 ml Dosenmilch
4 Würfel Palmin
30 g gehackte Pistazien

1. Für den Teig Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver zusammen sieben und unter die Masse rühren. 2/3 Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Milch mit Kakaopulver verrühren und mit restl. Teig mischen. Auf den hellen Boden streichen. Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem dunklen Teig verteilen. Das Blech im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 175 Grad in 40-45 Min. backen.

2. Für die Creme aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen. Weiche Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Pudding esslöffelweise darunter rühren. Gebackenen, kalten Kuchenboden vom Blech nehmen und auf eine Arbeitsfläche legen. Gleichmäßig mit Buttercreme bestreichen und kühlen.

3. Für den Schokoguss Ei, Puderzucker, Kakao und Dosenmilch mischen. Palmin schmelzen und damit verrühren. Das Ei kann auch weggelassen werden. Schokoguss rasch auf der Buttercreme verteilen und glattstreichen. Mit einem Garnierkamm Wellen ziehen und mit Pistazien bestreuen. In Stücke je 7 x 7 cm schneiden.

Himbeerkuchen

Himbeerkuchen

40 g Butter, 50 g Zucker
2 kleine Eier, 50 g Mehl
1/2 TL Backpulver
100 g Himbeeren, 80 ml Kefir
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
2 TL Speisestärke
Außerdem:
zerlassene Butter und Brösel für die Form

1. Butter mit 30 g Zucker und 1 Ei in einer Schüssel cremig rühren. Mehl mit Backpulver sieben und unterrühren. Himbeeren vorsichtig waschen, auf Küchenkrepp legen und gut abtropfen lassen. 1/2 Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Teig in eine gefettete und ausgebröselte Kastenform (1/2 l Inhalt) füllen und Oberfläche glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad 15 Min. backen.

2. Inzwischen Kefir mit restl. Zucker, zweitem Ei, Zitronenschale und gesiebter Speisestärke verrühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Kefirmasse daraufgießen und mit restl. Himbeeren belegen. Weitere 25-30 Min. backen. In der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

Sauerkirschschnitten

1. Die Hälfte der geputzten Himbeeren unter den Rührteig mischen.

2. Guß und restl. Himbeeren auf den halbgegarten Kuchen geben.

Bunte Beerentorte

Teig:
300 g Mehl
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
170 g Butter
1 Ei

Belag:
1/2 Glas Erdbeerkonfitüre
1 Gläschen Orangenlikör
1 TL Zitronensaft
je 200 g Brombeeren Johannisbeeren, Himbeeren
2 EL Puderzucker
200 ml Sahne
2 EL Eierlikör
1 Pck. Vanillezucker
einige Zitronenmelisse-blättchen

1. Mehl, Zucker, Salz, Zimt, Butterstückchen und Ei zu einem Mürbeteig kneten. Teigkugel in Folie wickeln und mind. 30 Min. kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In eine gefettete Springform (24 cm Ø) legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 25 Min. backen. Erdbeerkonfitüre, Orangenlikör und Zitronensaft mischen.

2. Mürbeteig aus der Form nehmen und noch warm mit der Konfitüremischung bestreichen. Brombeeren waschen, Johannisbeeren waschen und von den Stielen zupfen. Himbeeren putzen, möglichst nicht waschen. Beeren auf dem abgekühlten Mürbeteig hübsch verteilen und mit Puderzucker überpudern. Sahne mit Vanillezucker und Eierlikör steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Sahnetuffs aufspritzen und die Torte mit Melisseblättchen verzieren.

Frisch, frischer, am frischesten möchte man bei dieser Beerentorte ausrufen, denn die Früchte werden pur auf den Mürbeteig gelegt. Wer möchte, kann sie mit einem klaren Tortenguss fixieren, damit sie beim Reinbeißen nicht runterkollern

Bunte Beerentorte

Fruchtiger Beerenkuchen

Fruchtiger Beerenkuchen

Für Diabetiker geeignet

Zutaten für ca. 14 Stück:

Biskuitboden:
2 Eier, getrennt
2 EL heißes Wasser
30 g Zucker, 30 g Fruchtzucker
1 Pck. Vanillezucker
30 g Mehl, 30 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Quarkcreme:
500 g Quark, 200 g Frischkäse
1-2 TL flüssiger Süßstoff
2 EL Zitronensaft
80 ml stilles Wasser
8 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiße

Belag:
600 g gemischte Beerenfrüchte

Köstliche, saftige Obstkuchen

Aprikosenkuchen

Teig:
150 g weiche Margarine (z.B. Sanella), 150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz, 3 Eier
1 TL Backpulver, 200 g Mehl
100 g Mandelblättchen
Füllung:
1 große Dose Aprikosen
375 ml Weißwein, 125 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
6 Blatt weiße Gelatine
400 g Schlagsahne
Außerdem:
1 EL Puderzucker

1. Margarine mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eiern dickschaumig schlagen. Backpulver mit Mehl mischen und unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Min. goldbraun backen. Kuchen stürzen, Backpapier abziehen. Kuchen quer halbieren und umdrehen, so daß die Mandelseite oben ist.

2. Für die Füllung Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann in Spalten schneiden. Wein mit dem Zucker zum Kochen bringen. Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Wasser glattrühren und gleichmäßig unter den Wein rühren. Nochmals aufkochen lassen und in eine Schüssel geben.

3. Die nach Vorschrift eingeweichte und ausgedrückte Gelatine im warmen Weinpudding auflösen und so lange abkühlen lassen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Sahne steif schlagen und mit den Aprikosenspalten gleichmäßig unter den Pudding ziehen.

4. Um den unteren Boden einen Streifen aus Alufolie (ca. 5 cm hoch) setzen. Aprikosencreme gleichmäßig darauf verstreichen und mit dem zweiten Boden abdecken.

5. Torte ca. 3 Std. kalt stellen, bis die Creme ganz fest ist. Alustreifen entfernen und die Ränder begradigen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit einem Aprikosenfächer und etwas Melisse garnieren.

Tipp

Ein Rührkuchen vom Blech, dessen Füllung hinsichtlich der Obstbeigabe vielseitig varierbar ist: außer den Aprikosen können Pflaumen, gedünstete Birnen, Pfirsiche und Mangos verwendet werden.

Fotos: Teubner Foodstudio, Konzeptstudio Feierabend, Sanella

(frisch oder TK)
1 Pck. weißer Tortenguss
einige Tropfen flüssiger Süßstoff

1. Eigelbe mit heißem Wasser, Zucker, Fruchtzucker und Vanillezucker aufschlagen, bis die Masse cremig und weiß ist. Mehl, Stärkemehl sowie Backpulver sieben und vorsichtig unter die Eigelbmasse mischen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teigmasse in die Form füllen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad ca. 20-25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, ca. 2 Std. auskühlen lassen und aus der Form lösen.

2. Für die Füllung Quark, Frischkäse, Süßstoff, Zitronensaft und Wasser mit dem Mixer verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und nach vorschrift auflösen. Rasch unter die Quarkmasse rühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dann unter die Quarkmasse heben.

3. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, mit dem Springformrand umschließen, Quarkmasse einfüllen und Oberfläche glattstreichen. Ca. 1 Std. kühlen. Beeren verlesen oder TK-Beeren auftauen. Tortenoberfläche mit Beeren belegen. Tortenguss nach Vorschrift mit etwas Süßstoff kochen und abgekühlt gleichmäßig auf den Beeren verteilen. Für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Danach vorsichtig den Springformrand lösen.

Aprikosenkuchen

Das alles finden Sie in

BACKEN

nach Großmutters Art

Schoko-Birnenkuchen

Hefewaffeln

Geburtstagsbrezel

Bunter Beerenkuchen

Quark-Apfelkuchen

Einfache Kartoffeltorte

Buttercreme-Torte

Marzipantarte

Roggenbrötchen

Aprikosentorte

Weincreme-Torte

Schichttorte mit Obst

Quarkpastete

Erdbeer-Torte

Smartie-Torte

...und vieles mehr!